

# RESTAURANT LE CHAPITRE

## LA CARTE

La Chef, Aurélie Fillol et son équipe,  
vous proposent une cuisine généreuse et gourmande

Origine des viandes bovines : France et Allemagne

Les tarifs s'entendent service et taxes compris

La carte des allergènes est disponible sur demande.

*Origin of beef : France and Germany / Rates include service and taxes included / The card of allergens is available on request.*

## LES ENTREES / *STARTERS*

Découverte du jour

*Today's discovery*

**12 €**

Capuccino de carottes à l'orange et aux douces épices,  
espuma au jambon de pays

*Capuccino of carrots with orange and spices, country ham espuma*

**12 €**

Méli-mélo de tomates et pastèques, véritable burrata,  
fine roquette au pesto et pignons de pins

*Meli-melo of tomatoes and watermelons, real burrata, fine arugula with pesto and pine nuts*

**14 €**

Maquereaux marinés aux aromates et petits légumes,  
panisse, fraîcheur de fenouil et pomme granny

*Mackerel marinated in aromatics and vegetables, panisse, freshness of fennel and granny apple*

**14 €**

## LES PLATS / MAIN DISHES

### Suggestion du jour

*Today's specials*

**18 €**

Pavé d'espadon juste saisi, mousseline de patates douces au gingembre,  
sauce vierge, coriandre et olives

*Stuffed swordfish steak, sweet potato muslin with ginger, virgin sauce, coriander and olives*

**24 €**

Mini gigot d'agneau rôti à l'ail et au romarin du jardin, rattes poêlées  
Et mini ratatouille, jus cores aux senteurs d'Orient

*Roasted leg of lamb with garlic and garden rosemary, fried ratties*

*And mini ratatouille, jus cores with oriental scents*

**30 €**

Risotto crémeux au parmesan,  
salpicon de calamars et légumes du soleil, jus de crustacés

*Creamy parmesan risotto, squid salpicon and sun vegetables, crustacean juice*

**25 €**

## LES FROMAGES / *CHEESES*

Assiette de 3 fromages affinés de nos régions, bouquet de salade  
*Plate of 3 mature cheeses from our regions, bouquet of green salad*

**8 €**

## LES DESSERTS / *DESSERTS*

Gourmandise du jour  
*Today's treat*

**9 €**

Macaronade abricot/romarin, glace artisanale à la confiture de lait, gelée d'abricot  
*Apricot / rosemary macaroni, homemade ice cream with milk jam, apricot jelly*

**12 €**

Parfait glacé au citron et vieux rhum ambré, sablé aux agrumes  
*Parfait iced with lemon and old amber rum, citrus shortbread*

**10 €**

Eclair revisité, mousse légère au chocolat noir de Tanzanie et cacahuète,  
sauce au chocolat blanc et fève de Tonka

*Eclair revisited, light mousse of dark chocolate from Tanzania and peanut,  
white chocolate sauce and Tonka bean*

**12 €**

# MENU DECOUVERTE

Menu inclus dans la demi-pension  
*Included in half-pension package*

## FORMULE 3 PLATS

*3 COURSE MEAL*

ENTREE ♦ PLAT ♦ DESSERT  
*STARTER ♦ MAIN DISH ♦ DESSERT*

**34 €**

## FORMULE 2 PLATS

*2 COURSE MEAL*

ENTREE ♦ PLAT **OU** PLAT ♦ DESSERT  
*STARTER ♦ MAIN DISH **OR** MAIN DISH ♦ DESSERT*

**27 €**

### ENTRÉE / *STARTER*

Découverte du jour

*Today's discovery*

**ou**

Tarte fine, tapenade et tartare de légumes croquants, mousse de betterave

*Fine pie, tapenade and crunchy vegetable tartare, beetroot mousse*

### PLAT / *MAIN COURSE*

Suggestion du jour

*Today's specials*

**ou**

Parmentier de canard confit et champignons du moment, purée aux olives

*Parmentier duck confit and mushrooms of the moment, mashed olives*

### DESSERT / *DESSERT*

Gourmandise du jour

*Today's treat*

**ou**

Clafoutis myrtilles, crème anglaise au thé Matcha

*Clafoutis blueberries, matcha cream*

## MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

Menu servi aux enfants de moins de 12 ans / Menu served to children under 12 years

14 €

ENTREE ♦ PLAT ♦ GARNITURE ♦ DESSERT

*STARTER ♦ MAIN DISH ♦ GARNISH ♦ DESSERT*

Assiette de tomate et fromage

Assiette de charcuterie, salade verte



Volaille du jour

Steak haché de bœuf

Poisson du jour



Accompagnements :

Frites

Légumes

Purée de pommes de terre



Coupe de fruits

Moelleux chocolat

Coupe de glace ou sorbet