

Menu de Saison 39€

A la carte : Entrée 13€ // Plat 23€ // Dessert 9€

Tartare de Bœuf Charolais IGP Bourgogne à la prune et poivre long sauvage,
mousse de raifort, crémeux de jaunes d'œufs cuits à basse température (+ 5€)

ou

Pastilla Marocaine au Poulet Fermier Label Rouge d'Alsace,
fine purée de petits pois à la menthe et raisins

ou

Gambas cuites à 54 degrés puis snackées,
émulsion crème de coco et gingembre, coulis de kiwi, crumble de pain et pickles de carotte (+ 4€)

ou

Gravlax de Truite de la pisciculture du Moulin (Delle) en mosaïque,
enrobé d'une algue Nori, féta, déclinaison d'aubergine brulée aux épices zaatar

Steak de paleron de Bœuf cuit à 58 degrés pendant 7 heures au shoyu Koji « Umami » ,
purée de patates douces grillées, chou Pak Choy snacké et sarrasin soufflé

ou

Carré d'Agneau (Irlande) accompagné d'un jus d'agneau à l'ail noir,
pommes de terre Grenaille cuites à la sarladaise et légumes de saison (+5€)

ou

Tagliatelles Maison, Moules de corde d'Irlande fumées par nos soins,
sauce au pistil de safran d'Iran, crumble de chorizo déshydraté, copeaux de parmesan 24 mois

ou

Mi-cuit de Thon de ligne Français, chapelure aromatique de Dukkah,
déclinaison de carottes des sables d'Antan rôties au miel et noisettes grillées (+6€)

Assortiment de 3 fromages affinés de chez Poirel (Maître Affineur) (+4€)

ou

Parfait glacé au beurre de cacahuète, éclat de chou chou et glace chocolat maison

ou

Tuile farcie d'un crémeux à l'estragon et d'une brunoise de fraises fraîche, sorbet fraise (+3€)

ou

Entremet Chocolat 70% Saint-Domingue et cassis (+4€)

ou

Déclinaison de fruits du verger, gavottes à notre façon, crème légèrement citronnée



notre carte est également A EMPORTER sur www.hotellescappucins.com/shop

Season Menu 39€

A la carte : Starter 13€ // Main 23€ // Dessert 9€

Charolais Beef Tartare (IGP Burgundy), plum and wild long pepper,
horseradish mousse, creamy egg yolks cooked at low temperature (+ 5€)

or

Moroccan Pastilla with free-range Red Label Chicken (Alsace),
fine mashed peas with mint and raisins

or

Gambas cooked at 54 °C then seared,
coconut cream with ginger, kiwi coulis, bread crumbs and carrot pickles (+ 4€)

or

Local River Trout Gravlax rounded with Nori seaweed,
feta cheese, burnt eggplant variation with Zaatar spices

Beef chuck steak cooked 7 hours at 58 °C with shoyu koji « Umami »,
mashed grilled sweet potatoes, seared Bok Choï cabbage and puffed buckwheat

or

Rack of Lamb (Ireland), lamb gravy with black garlic,
new potatoes cooked « Sarladaise » and seasonal vegetables (+ 5€)

or

Homemade Tagliatelle pasta with home-smoked Irish mussels, Iranian saffron pistil sauce,
dehydrated chorizo crumble, shavings of dry-aged parmeiggiano cheese

or

Half-cooked French Tuna fished with hook and line, aromatic Dukkah breadbrumbs,
variation of sand carrots with honey and grilled hazelnuts (+ 6€)

Assortment of 3 fine cheese from Poirel (Master refiner) (+ 4€)

or

Frozen parfait with peanut butter, smashed caramelized nuts, homemade chocolate ice cream

or

Crisp biscuit stuffed with tarragon cream and diced fresh strawberries,
homemade strawberry sorbet (+ 3€)

or

70% Chocolate Entremet and blackcurrant (+ 4€)

or

Orchard fruits in various ways, with gavotte biscuit our way, light textured lemon cream



Available in Click & Collect : www.hotellescappucins.com/shop