

Menu de Saison 39€

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

Ravioles de Gambas Black Tiger, perles de maquereau,
bisque de Homard aux notes d'agrumes légèrement crémée (+ 5€)

ou

Œuf parfait de la ferme de Bernard cuit à 64° C, mousse Comté 18 mois au siphon,
caramel de Vin Jaune, copeaux de Comté 18 mois et champignons de Paris

ou

Foie gras de Canard de la ferme Puntun en chaud & froid,
texture de coing aux 4 épices et crumble de châtaigne (+ 6€)

ou

Mi-cuit de Saumon fumé maison, mousseline de céleri,
éclats de noix et sel iodé aux algues nori

Chapon Label Rouge d'Alsace entier désossé et farci aux girolles,
puis cuit à basse température, sauce Vin Jaune,
mille-feuille de gratin de pommes de terre, légumes croquants (+5€)

ou

Filet de Merlu snacké
chou fleur rôti au beurre noisette en deux textures, lentilles au chorizo,
Sauce blanquette au poivre Timut

ou

Noix de Veau pâtissière cuite en basse température, orgeotto à la crème de marrons,
déclinaison de panais, jus de Veau aux marrons

ou

Filet de Daurade Royale, riz noir veneré au gingembre confit,
sauce moules et gingembre en écume, petits légumes de saison (+6€)

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

ou

La bûche de Noël des Capucins
marrons, chocolat, fruits de la passion (+3€)

ou

Boule de neige Piña Colada, sorbet ananas/vanille/rhum

ou

Macaron ganache vin chaud, poire au vin chaud (+3€)

ou

Tiramisu aux épices de Noël



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