

Carte de Saison

Pour commencer ...

Ravioles de Feta (ile de Lemnos AOC),
épinards frais, copeaux de jambon de Parme, jus infusé de Thym

16

Tartare de Bœuf à la thaï, pangratato de jaune d'œuf, purée de petits pois à la coriandre

15

Pointes d'asperges, mousse de Comté 18 mois, noix et lard de Conca

16

Truite de la Pisciculture du Moulin en salade de pommes de terre, œuf de caille

16

Pour suivre ...

Pluma de Porc Ibérique, mousseline de Kumara, Cima di Rappa grillée,
jus de Veau à la sarriette et à l'ail noir

26

Filet de Bar à la nacre, crème de truffe, laitue romaine snackée

32

Steak de Thon rouge, mousseline de courgettes,
citronnelle, condiment piquillos, riz Vénéré en risotto

28

Filet de selle d'Agneau, sauce Niçoise, légumes printaniers

28

Filet de Bœuf, Sauce Béarnaise, petits légumes, frites maison

39

... pour terminer

Assortiment de 3 fromages affinés de chez Poirel (Maître Affineur)

13

Tartelette citron yuzu meringuée, glace fromage blanc / yuzu

10

Cheesecake mangue gingembre déstructuré et son sorbet

10

Parfait glacé au Basilic, tartare de fraises et coulis de fruits rouges

11

Forêt Noire revisitée aux griottes de Fougerolles

12



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