

Menu de Saison 39€

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

Carpaccio de Thon rouge, mangue verte, sésame, chutney d'algues wakame (+ 5€)

ou

Gyoza de Bœuf et champignons de saison,
réduction de vin rouge et pointes de raifort, courge butternut glacée

ou

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

ou

Croquettes de Carpe de la pisciculture du Moulin (Delle) fumée par nos soins,
coulis de pousses d'épinards, sauce aux anchois et cresson de fontaine

Pintade Label Rouge « la Plume d'Or » en ballotine, gnocchi à la truffe, jus truffé (+5€)

ou

Poisson du marché, choux kale en chips,
sauce au cidre et poivre blanc aux notes de vanille de Madagascar,
purée de pommes d'alsace brûlées et écrasée de pomme de terre aux olives Kalamata

ou

Canette de la Dombes en cuisson douce,
cromesquis d'effilochée de cuisse de canette, jus corsé fumé au foin, petits légumes de saison

ou

Filet de Bar au curry vert Thaï, déclinaison de kaki et pâtisson, riz noir soufflé (+6€)

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

ou

Millefeuille de pâte filo aux saveurs orientales, grenade fraîche,
ganache chocolat blanc et fleur d'oranger, glace au lait d'amande et grenade (+3€)

ou

Comme une tarte châtaigne chocolat
mousse de châtaigne insert chocolat, biscuit nantais et châtaigne caramélisée,
tuiles de meringue chocolat

ou

Ile flottante revisitée aux fruits de la passion et lait de coco,
poivre rouge du Laos, tuile opaline, rocher coco et glace coco (+3€)

ou

Noix de Pécan en folie, chouquettes farcie de crème diplomate Pécan, glace noix de Pécan



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

Season Menu 39€

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

Red Tuna carpaccio, green mango, sesame seeds, wakame seaweed chutney (+ 5€)

or

Beef Gyoza with seasonal mushroom, glazed butternut squash,
red wine reduction and hints of horseradish

or

« Puntun » Duck Foie Gras, served hot & cold,
textured quince flavored with 4 spices, chestnut crumble (+ 6€)

or

Home-smoked local Carp fish croquettes (Delle),
Spinach shoot coulis, anchovy and watercress sauce

Free-range Red Label Guinea Fowl in a ballotine, truffle gnocchi, truffle juice (+5€)

or

Slow-cooked Dombes Duckling, confit Duckling thighs in a croustis,
hay-smoked reduced gravy, small seasonal vegetables

or

Fish of the day

kale chips, cider sauce with white pepper and Madagascar vanilla hints,
mashed burnt Alsace apples and mashed potatoes with Kalamata olives

or

Fillet of Seabass in a Thai green curry, khaki and patisson squash, puffed black rice (+6€)

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

or

Filo pastry Millefeuille with oriental flavors and fresh pomegranate,
white chocolate and orange blossom ganache, almond milk and pomegranate ice cream (+3€)

or

Like a chocolate and chestnut tart

chestnut mousse with chocolate insert, Nantes biscuit and caramelized chestnuts,
chocolate meringue crisp

or

Revisited Ile Flottante

passion fruit and coconut milk, red pepper from Laos,
opaline crisp, coconut rock and coconut ice cream (+3€)

or

Crazy Pecan nuts, stuffed chouquettes with pecan cream, pecan ice cream



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