

# *Dimanche de Pâques*

*1<sup>er</sup> avril 2018*

*Menu à 50€*

Escalope de foie gras de canard du sud ouest poêlée,  
pomme chanteclerc, réduction de granny smith au cidre breton  
streusel aux noix

ou

Tartare de Saint-Jacques au citron caviar et à l'ail noir,  
jaune d'œuf bio cuit au soja,  
racine d'hélianthis en condiment au curry noir



Filet de selle d'agneau de Nouvelle-Zélande,  
royale de carotte à la moutarde de Meaux et jeunes carottes fanes,  
sauce veloutée au Savagnin et morilles

ou

Filet de bar rôti et asperges vertes de Pertuis,  
mousseline de haricots Tarbais aux pimentons de la Vera,  
émulsion infusée aux baies de Timut



Tartelette aux pralines roses de Saint Genix et à la noisette,  
crémeux au citron yuzu et copeaux de litchi,  
sorbet litchi

ou

L'Oeuf de Pâques au chocolat noir et à la framboise,  
mousse chocolat blanc infusée à la vanille de Tahiti,  
biscuit sacher au cacao



Les Capucins  
restaurant