

Carte de Saison

Pour commencer ...

Mi-cuit de Truite de la pisciculture du Moulin,
riste d'aubergine au miel et épices Zaatar, mousse de chèvre

14

Pastilla marocaine de poulet et raisins, fine purée de petits pois à la menthe

14

Ceviche de Daurade Sébaste, sauce coco citronnelle façon Thaï

17

Vitello Tonnato à notre façon, framboises et vieux Comté

18

Pour suivre ...

Steak de paleron de Bœuf cuit 7 heures à 58°C au Shoyu Koji « Umami »,
purée de patates douces grillées, chou pak choï snacké et sarrasin soufflé

24

Tagliatelles fraîches, moules de corde fumées par nos soins,
sauce aux pistils de safran d'Iran, crumble de chorizo déshydraté

23

Carré d'Agneau d'Irlande, jus d'agneau à l'ail noir,
pommes de terre grenaille à la sarladaise, légumes de saison

33

Filet de Rouget, houmous de pois chiche, falafel, salade d'herbes aromatiques, dips au paprika

29

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

39

... pour terminer

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

13

Millefeuille aux saveurs d'orient, ganache montée à la fleur d'oranger,
grenade fraîche, glace au lait d'amande et grenade

10

Parfait glacé au beurre de cacahuète, éclats de chou chou et glace vanille

9

Figues rôties, cassis, sorbet figue et cassis, biscuit sablé
namelaka au chocolat Caramelatte

11

Mousse au chocolat tiède comme un soufflé minute, crème glacée vanille de Madagascar

12



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