

Menu de Saison 39€

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

Tartare de Bœuf Charolais IGP Bourgogne à la prune et poivre long sauvage,
mousse de raifort, crémeux de jaunes d'œufs cuits à basse température (+ 5€)

ou

Pastilla Marocaine au Poulet Fermier Label Rouge d'Alsace,
fine purée de petits pois à la menthe et raisins

ou

Gambas cuites à 54 degrés puis snackées,
émulsion crème de coco et gingembre, coulis de kiwi, crumble de pain et pickles de carotte (+ 4€)

ou

Gravlax de Truite de la pisciculture du Moulin (Delle) en mosaïque,
enrobé d'une algue Nori, féta, déclinaison d'aubergine brulée aux épices zaatar



Steak de paleron de Bœuf cuit à 58 degrés pendant 7 heures au shoyu Koji « Umami » ,
purée de patates douces grillées, chou Pak Choy snacké et sarrasin soufflé

ou

Carré d'Agneau (Irlande) accompagné d'un jus d'agneau à l'ail noir,
pommes de terre Grenaille cuites à la sarladaise et légumes de saison (+5€)

ou

Tagliatelles Maison, Moules de corde d'Irlande fumées par nos soins,
sauce au pistil de safran d'Iran, crumble de chorizo déshydraté, copeaux de parmesan 24 mois

ou

Mi-cuit de Thon de ligne Français, chapelure aromatique de Dukkah,
déclinaison de carottes des sables d'Antan rôties au miel et noisettes grillées (+6€)



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

ou

Parfait glacé au beurre de cacahuète, éclat de chou chou et glace chocolat maison

ou

Tuile farcie d'un crémeux à l'estragon et d'une brunoise de fraises fraîche, sorbet fraise (+3€)

ou

Entremet Chocolat 70% Saint-Domingue et cassis (+4€)

ou

Déclinaison de fruits du verger, gavottes à notre façon, crème légèrement citronnée



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