

Menu de Saison 35€

A la carte : Entrée 13€ // Plat 22€ // Dessert 9€

Œuf parfait de la ferme Bernard cuit à 64°C sur un célerisotto truffé, daikon cress

ou

Tartare de Bœuf façon Gin Tonic

baies de genièvre, mûres trempées au Gin, parmiggiano de jaune d'œuf déshydraté (+4€)

ou

Filet de Maquereau en escabèche au romarin, mousseline de petits pois, écume de romarin et poitrine de porc, oignon saucier et fines chips de jambon de Pays

ou

Saint-Jacques fumées par nos soins, condiment concombre et Granny Smith, gelée de basilic et citron à l'eau de concombre, aïoli au safran (+6€)



Ballotine de Pintade farcie à la truffonade, cuite à basse température,

émulsion au Saint-Marcellin, légumes de saison

ou

Côte de Porc Ibérique

purée de pomme de terre Kumara, chou pak choï grillé et jus au thym (+6€)

ou

Filet de Daurade Royale, réduction de bouillabaisse légèrement crémée, artichauts en barigoule, tapenade d'olive Kalamata, pommes de terre ratte (+6€)

ou

Pavé d'Espadon mi-cuit, sauce béarnaise à la Japonaise, Yuzu et Wasabi wok de légumes et soba noodles, champignons Enoki



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

ou

Crèmeux chocolat Kacinkoa 85%, mousse au beurre de cacahuète et éclats de chou chou

ou

Fraisier au cœur juteux de Yuzu, sorbet fraises et zeste de citron (+3€)

ou

Cheesecake revisité à la prune, melon et thym

ou

Macaron Framboise Pistache (+3€)



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