

Menu de Saison 35€

A la carte : Entrée 13€ // Plat 20€ // Dessert 8€

Arancini farci à la Mozzarella di Buffala, sauce piquillos au piment d'Espelette, tomates cerise assaisonnées à l'huile de basilic, réduction balsamique

ou

Vitello Tonnato al Lampono, coupé comme un tartare, framboises déshydratées, copeaux de vieux comté (+3€)

ou

Ceviche de Daurade, sauce coco citronnelle, concombre, radis, oignon rouge, riz noir soufflé

ou

Encornet quadrillé puis snacké, sauce Thaï et pickles de radis red meat (+4€)



Viande de Bœuf confite à la bière brune Bio artisanale (Vezelay), puis fumée comme un Brisket, servie en farce dans un chou kale, jus de cuisson, pommes de terre rattes et légumes de saison

ou

Selle d'agneau cuit à basse température, mousseline d'aubergines rôties, petits pois, pois mangetout, yaourt, jus de viande d'agneau (+5€)

ou

Filet de rouget grillé, houmous de pois chiche, fallafels accompagnés d'une salade d'herbes aromatiques méditerranéennes (+6€)

ou

Dos de Cabillaud snacké, pesto de courgettes, fine ratatouille parfumée à la sarriette, écrasée de pommes de terre aux herbes fraîches et vinaigre de cidre de pomme



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

ou

Blanc manger coco et vanille Bourbon, brunoise d'ananas rôti, fruits de la passion et sorbet coco maison

ou

Millefeuille de pastèque et fraises pressé façon Mojito, sorbet yaourt aux zests de lime

ou

Paris-Brest : chou à la crème à la noix de Pécan, craquelin, sorbet noix de Pécan (+2€)

ou

Tartelette au chocolat revisitée comme un « after eight » (+4€)



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