



Menu – Carte

"Couleur Hiver..."

Nos Entrées

Foie Gras de Canard "Maison" et son Cœur de Blanc de Volaille Fumé

½ Douzaine d'Huîtres de nos Côtes aux Perles de Vinaigre

Clafoutis aux Noix de Saint-Jacques et aux Poireaux

Tartine de "Normandie" et sa Complicité "Bretonne"

Velouté de "Cucurbitacées" au Lait d'Amande

Notre Dégustation "Hivernale" d'Entrées

(Foie gras, Saumon Fumé, Huître & Velouté)

Tiramisu au Chèvre et au Saumon Fumé

Nos Poissons

Pavé de Saumon au Velouté de Madère & Champignons

Blanc de "Mostelle" au Velouté de Morilles

Filet de Sandre et sa Sauce Echalotes

Dos de "Lieu Noir" au Curry

"Dahl Indien" de Lentilles Corail ()*

Nos Viandes

Produit de notre "Rue" et son Crémeux Forestier

Ragoût de Chevreuil au Vin de nos Régions

Pièce du Boucher et sa Sauce "Stroganoff"

Duo de Ris et Rognons de Veau et sa Sauce à la Moutarde à l'Ancienne

(Suppl.3, 00€)



Nos Fromages (Suppl.)

Tartine de Chaource aux Herbes de Provence

Croquant de Bleu en Feuille de Brick

Ronde de nos Fromages sur Salade

() : Plat Végétarien*



Nos Desserts

(à commander en début de Repas)

Tarte Fine à la Banane, Chocolat Chaud et Glace Noix de Coco

Ile Flottante aux Ecorces d'Oranges et sa Crème Anglaise

Soupe au Chocolat Noir façon Liégeoise et ses Croûtons

Gâteau de Semoule au Raisin Sec Mariné au Rhum

Charlotte aux Poires au Coulis de Framboises

Crème Brulée à la Crème de Marron

Pomme Rôtie en Version "Melba"



Nos Formules

Le "Capucin" Express : 20,00 Euro
(Plat garni (Poisson ou Viande))

Le Petit "Capucin" : 27,00 Euro
(Entrée +Plat ou Plat +Dessert ou Entrée +Dessert)

Le "Capucin" Gourmand : 35,00 Euro
(Entrée +Plat +Dessert)

Le "Capucin" Gastronomique : 40,00 Euro
(Poisson +Viande +Dessert)

Le "Capucin" Gourmet : 47,00 Euro
(Entrée +Poisson +Viande +Dessert)

Nos Fromages : 8,00 Euro

Le Mini "Capucin" : (Enfant de moins de 10 Ans) 17,00 Euro
(1/2Entrée+1/2Plat ou 1/2Plat+1/2Dessert ou 1/2Entrée+1/2Dessert)