

Cap Lardier

Uniquement le soir

Entrée	20€
Plat	39€
Dessert	12€

Entrée + Plat 54€

Plat + Dessert 48€

Entrée+ Plat + Dessert 61€

Nos Entrées / Starters

Œuf fermier cuit à 64°C, champignons, épinards et espuma butternut et parmesan

Farm eggs cooked at 64°C, mushrooms, spinashes, butternut squash and parmesan espuma

Aubergines panées croustillantes, nuage de scamorza fumée

Crispy breaded eggplants, smoked scamorza cloud

Ceviche de Loup, leche tigre, mangue et fruits de la passion

Sea bass ceviche, tigermilk, mango and passion fruits

Pizzetta alla puttanesca

Pizzetta alla puttanesca

Nos plats

Pavé de maigre, riz venere, cèleri et fenouil et sauce avruga

Lean fish, venere rice, fennel and celeriac, avruga sauce

Risotto aux champignons, cœur de burrata, salade de carmine à l'huile de noisette

Mushroom risotto, burrata, carmine salad with hazelnut oil

Pluma de porc façon Saltimbocca, sauge et jambon Serrano, mousseline de pommes de terre

Pluma Pork saltimbocca style, sage and Serrano ham, mashed potatoes

Magret de canard, patates douces et figues, vinaigrette acidulée

Duck breast, sweet potatoes and figs, acidulated vinaigrette

Nos Desserts Maison

Crème brûlée du moment

Crème brûlée of the day

Soupe de fruits rouges, sorbet framboise et financier tiède aux amandes

Red fruits soup, raspberries sorbet and almond cake

Banoffee et crème glacée yaourt

Banoffee and yogurt ice cream

Cap Taillat

Uniquement le soir

Entrée	24€
Plat	45€
Dessert	14€

Entrée + Plat 64€

Plat + Dessert 57€

Entrée+ Plat + Dessert 74€

Nos Entrées

Gravlax de bœuf et condiments

Beef Gravlax and condiments

Bouillon Thaï aux crevettes et lait de coco

Thai broth with shrimp and coconut milk

Millefeuille de crabe et avocat, sauce ponzu yuzu

Crab and Avocado millefeuille, ponzu yuzu sauce

Croustillant de chèvre du Var, figues, noix et sauce balsamique

Crispy goat cheese from Var, figs, walnuts and balsamic sauce

Nos plats

Médailillon de lotte, bisque aux crabes verts, légumes et toast de rouille

Monkfish medaillon, green crab bisque, vegetables and seaweed toast

Carré d'agneau rôti, épinards et champignons, chutney de pommes et jus à la sauge

Roasted rack of lamb rack, spinach and mushrooms, apple chutney, and sage jus

Cœur d'entrecôte Argentin, mousseline de pommes de terre, échalotes confites et sauce poivre

Argentine ribeye steak, mashed potatoes, shallots and pepper sauce

Tentacules de poulpe à la plancha, pommes de terre, poivrons et chorizo

Grilled octopus, potatoes, peppers and chorizo

Nos Desserts Maison

Fruit givré

Frozen fruit

Pavlova aux fruits exotique, ganache montée chai latte et sorbet yuzu

Exotique fruits pavlova, ganache, chai latte and yuzu sorbet

Mousse minute Gianduja, chocolat et noisette

Gianduja minute mousse, chocolate and nuts