

Cap Lardier

Uniquement le soir

Entrée	21€
Plat	39€
Dessert	14€
Entrée + Plat	56€
Plat + Dessert	50€
Entrée+ Plat + Dessert	65€

Nos Entrées / Starters

L'œuf parfait aux champignons, émulsion d'oignons des Cévennes

Perfect organic egg with mushrooms, Cévennes onion mousse

Filet de truite fumé et mariné au fenouil, fromage frais parfumé à l'huile de menthe

Marinated trout filet with fennel, cheese flavoured with oil mint

Raviolis de bœuf fumé et son consommé

Smoked beef raviolis and his broth

Nos plats / Main Courses

Cuisse de lapin Fauve de Bourgogne façon cocotte, mousseline de pomme de terre

Burgundy rabbit leg casserole style, mashed potatoes

Tagliatelles maison aux gambas sauvages

Wild prawn homemade tagliatelles

Maigre rôti, soupe de poissons de roche et petits légumes

Roasted lean fish, rockfish soup and vegetables

Nos Desserts Maison / Our Desserts

Crumble de poires pochées aux épices, sorbet fromage blanc maison

Crumble Spices poached pears, homemade Cream cheese sorbet

Profiterole chocolat, sorbet chocolat maison

Chocolate profiterole, homemade chocolate sorbet

Coeur coulant chocolat, glace maison à la châtaigne et sarrasin

Chocolate fondant, homemade chesnut and buckwheat ice cream

Tartellette brisée au citron et sa crème légère

Lemon tartlet and cream

Colonel, sorbet citron Maison, Vodka

Colonel, homemade lemon sorbet, Vodka

Cap Taillat

Uniquement le soir

Entrée 25€

Plat 45€

Dessert 14€

Entrée + Plat 65€

Plat + Dessert 57€

Entrée+ Plat + Dessert 75€

Nos Entrées / Starters

Pâté en crouste de canard et foie gras, pickles de légumes

Duck crust pâté and foie gras, vegetables pickles

Mille-feuille de crabe, mousseline de patates douces aux agrumes

Crab mille-feuille, sweet mashed potatoes flavoured with citrus

Notre entrée du moment

Our starters of the day

Nos plats / Main Courses

Noix d'entrecôte Française, gnocchis Maison à la Cacio e pepe et jus de bœuf

French ribeye steak, homemade gnocchi Cacio e pepe style and beef juice

Thon rouge mi-cuit, panure aux olives, purée aux herbes et carottes fondantes

Half cooked tuna, breadcrumbing olives, herbs mashed potatoes and carrots

Notre plat du moment

Our main course of the day

Nos Desserts Maison / Our Desserts

Crumble de poires pochées aux épices, sorbet fromage blanc maison

Crumble Spices poached pears, homemade Cream cheese sorbet

Profiterole chocolat, sorbet chocolat maison

Chocolate profiterole, homemade chocolate sorbet

Coeur coulant chocolat, glace maison à la châtaigne et sarrasin

Chocolate fondant, homemade chesnut and buckwheat ice cream

Tartellette brisée au citron et sa crème légère

Lemon tartlet and cream

Colonel, sorbet citron Maison, Vodka

Colonel, homemade lemon sorbet, Vodka