

Cap Taillat

Uniquement le soir

Entrée	24€
Plat	45€
Dessert	14€

Entrée + Plat 64€

Plat + Dessert 57€

Entrée+ Plat + Dessert 74€

Nos Entrées

Tartare de bœuf à la truffe aestrivum

Truffle beef tartar

Vitello Tonnato

Vitello Tonnato

Millefeuille de crabe et avocat, sauce ponzu yuzu

Crab and Avocado millefeuille, ponzu yuzu sauce

Saumon mariné et crevettes mi-cuites façon Thai

Marinated salmon, half cooked prawns style

Nos plats

Pavé de Denti rose, bisque aux crabes verts, légumes et toast de rouille

Pink Dentex fish, yellow crab bisque, vegetables and rouille toast

Tagliatelles maison à la truffe et parmesan

Homemade truffle tagliatelles pasta and parmesan cheese

Faux-filet Argentin, mousseline de pommes de terre, échalotes confites et sauce poivre

Argentine beef steak, mashed potatoes, confit shallots and pepper sauce

Pressé d'agneau confit, caviar d'aubergines aux épices, grenailles et jus aux olives

Confit lamb, spices eggplant caviar, potatoes and olives juice

Nos Desserts Maison

Fruit givré

Frozen fruit

Pavlova aux fruits rouges, sorbet agrumes et ganache montée au chocolat blanc basilic, sorbet grenade

Red fruits pavlova, ganache white chocolate basil, grenada sorbet

Mousse minute Gianduja, chocolat et noisette

Gianduja minute mousse, chocolate and nuts

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 Scarmoza fumée

Farm eggs cocked at 64°C, mushrooms, spinashes, smoked scarmoza

Tomates burrata, coulis green zebra et basilic

Tomatoes burrata, green zebra coulis and basil

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

Sea bream ceviche, tigermilk, mango and passion fruits

Pizzetta provençale, anchois, roquette, tomates et parmesan

Provençal pizzetta, anchovies, roquette salad, tomatoes and parmesan cheese

Nos plats

Pavé de maigre, purée anchois parmesan, caviar de courgettes jaunes et sauce vierge piquillos

Lean fish, anchovies and parmesan purée, yellow zucchini caviar and piquillos sauce

Risotto au basilic, Coeur de burrata, roquette, tomates confites et parmesan

Basil risotto, burrata, roquette salad, confit tomatoes and parmesan cheese

Pluma de porc façon Saltimbocca, sauge et jambon Serrano, grenailles fondantes au jus

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

Suprême de volaille farcie aux girolles et noisettes, ratatouille

Poultry supreme stuffed with girolles mushrooms and nuts, ratatouille

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 and almond cake

Tarte citron meringuée, sorbet yuzu

Lemon tart meringue, yuzu sorbet