

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 croute de canard et foie gras, pickles de légumes

Duck crust pâté and foie gras, vegetables pickles

Salade de poulpe mariné, pomme de terre croustillante, gelée de grenade

Marinated octopus salad, crispy potatoes, pomegranate jelly

Notre entrée du moment

Our starters of the day

Nos plats / Main Courses

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

Argentinian 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, breading olives, herbs mashed potatoes and carrots

Notre plat du moment

Our main course of the day

Nos Desserts Maison / Our Desserts

Poire pochée aux épices, sauce chocolat, amandes croustillantes

Poached spices pear, chocolate sauce, crispy almonds

Crème caramel

Caramel cream

Coeur coulant chocolat, glace à la châtaigne et sarrasin

Chocolate fondant, 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 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, mousseline de chou-fleur, émulsion de lard fumé

Perfect organic egg, cauliflower purée, smoked bacon mousse

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

Marinated trout filet with fennel, cheese flavored with oil mint

Raviolis de gambas au bouillon de crustacés

Prawns raviolis in shellfish 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

Pot au feu, tartine d'os à moelle, consommé de bœuf, cheveux d'ange

Pot au feu, bone marrow tartine, beef broth and angel hair spice

Nos Desserts Maison / Our Desserts

Poire pochée aux épices, sauce chocolat, amandes croustillantes

Poached spices pear, chocolate sauce, crispy almonds

Crème caramel

Caramel cream

Coeur coulant chocolat, glace à la châtaigne et sarrasin

Chocolate fondant, 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