

Cap Taillat

Uniquement le soir

Entrée	25€
Plat	45€
Dessert	14€

Entrée + Plat 65€

Plat + Dessert 57€

Entrée+ Plat + Dessert 75€

Nos Entrées / Starters

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

Crab mille-feuille, sweet mashed potatoes flavoured with citrus

Duo de foie gras confit et poêlé, émulsion de noisettes

Duo of confit and pan-seared fois gras, hazelnut emulsion

Notre entrée du moment

Our starters of the day

Nos plats / Main Courses

Filet de bœuf poêlé, pommes de terre grenailles en persillade, sauce au poivre

Pan-seared beef tenderloin, grenailles potatoes with parsley and garlic, pepper sauce

Dos de turbot rôti, courgettes à la plancha, riz vénéré et beurre blanc

Roasted turbot, grilled zucchini, venere rice and white butter sauce

Notre plat du moment

Our main course of the day

Nos Desserts Maison / Our Desserts

Paris-Brest

Paris-Brest cake

Baba au rhum, ananas confit

Rum Baba, candied pineapple

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, Vodka

Colonel, 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 au potimarron, émulsion au vieux Comté

Perfect organic egg with pumpkin and aged Comté cheese emulsion

Ceviche de loup, lait de coco, gingembre, miel

Sea bass ceviche, coco milk, ginger, honey

Tatin de courge et ricotta, marmelade de tomates

Squash and ricotta cheese tatin, tomato marmalade

Nos plats / Main Courses

Tagliatelles maison aux gambas sauvages

Wild prawn homemade tagliatelles

Maigre rôti, haricots coco au chorizo et son jus de volaille

Roasted lean fish, coco beans with chorizo, and poultry jus

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

Burgundy rabbit leg casserole style, mashed potatoes

Nos Desserts Maison / Our Desserts

Paris-Brest

Paris-Brest cake

Baba au rhum, ananas confit

Rum Baba, candied pineapple

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, Vodka

Colonel, lemon sorbet, Vodka