

Cap Taillat

Uniquement le soir

Entrée	25€
Plat	45€
Dessert	14€

Entrée + Plat 65€

Plat + Dessert 57€

Entrée+ Plat + Dessert 75€

Nos Entrées / Starters

Conchiglionis aux gambas, thoïonade, sauce tomate épicée

Wild prawns conchiglionis, thoïonade's style, spicy tomato sauce

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 tomate et à la sauge

French ribeye steak, homemade tomato and sage gnocchi

Dos de turbot rôti, caviar de courgettes au citron, beurre blanc au saté

Roasted turbot, zucchini caviar and lemon, satay white butter sauce

Notre plat du moment

Our main course of the day

Nos Desserts Maison / Our Desserts

Carpaccio d'ananas aux agrumes, sorbet basilic

Pineapple carpaccio and citrus, basil sorbet

Profiterole chocolat, sorbet chocolat

Chocolate profiterole, chocolate sorbet

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 aux champignons, émulsion d'oignons des Cévennes

Perfect organic egg with mushrooms, Cévennes onion mousse

Ceviche de loup, lait de coco, gingembre, miel

Sea bass ceviche, coco milk, ginger, honey

Aubergines gratinées et stracciatella

Gratinated eggplants and stracciatella

Nos plats / Main Courses

Suprême de volaille et langoustines, mousseline aux herbes provençales

Chicken breast and langoustines, herbs provencal 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

Carpaccio d'ananas aux agrumes, sorbet basilic

Pineapple carpaccio and citrus, basil sorbet

Profiterole chocolat, sorbet chocolat

Chocolate profiterole, chocolate sorbet

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