

Menu Cap Taillat

Entrée	22€
Plat	45€
Dessert	14€
Entrées + Plat ou Plat + Dessert	59€
Entrées + Plat + Dessert	68€

Nos Entrées

Mille-feuille de Crabe et guacamole, sauce ponzu et sésame

ou

Raviolo de Homard bleu et bouillon Thai

Nos plats

Filet de bœuf Rossini

Champignons de saison, roquette, mousseline de pommes de terre et sauce Périgueux

Ou

Aiguillettes de Saint Pierre snackées et son bouillon aromatique

Coquillages, pomme de terre, fenouil, soupe de roche infusée au fenouil sauvage et rouille maison

Nos Desserts Maison

Baba poché au Rhum

Compotée et suprêmes d'orange, sorbet Grand Marnier

Ou

Le chocolat Yuzu

Crème glacée mascarpone, espuma et tuile gruée cacao

Menu Cap Lardier

Uniquement le soir

Entrée	19€
Plat	35€
Dessert	14€
Entrées + Plat ou Plat + Dessert	43€
Entrées + Plat + Dessert	49€

Nos Entrées

L'œuf Bio 64°, poêlée de champignons *et espuma de parmesan*

ou

Carpaccio de poisson (selon arrivage) aux agrumes

Nos plats

Pavé de maigre rôtie

Écrasé de pommes de terre, anchois et parmesan, fleur de courgette farcie, sauce vierge et poivrons

Ou

Magret de canard

Magret de canard basse température, panais, girolles et jus cacao tamarin

Nos Desserts Maison

Panettone poêlé au sucre noir

Abricots pochés à l'Amaretto et au thym, espuma et glace vanille

Ou

Panna cotta exotique

Et aussi...

Notre carte de suggestions quotidienne