

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 parmesan

Farm eggs cocked at 64°C, mushrooms, spinashes, parmesan mousse

Gravlax de saumon, Ajo Blanco et Ricotta aux herbes

Salmon gravlax, ajo blanco and herbs ricotta

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

Sea bream ceviche, tigermilk, mango and passion fruits

Pizzetta mortadelle et pecorino

Mortadelle and pecorino Pizzetta

Nos plats

Pavé de maigre, compotée fenouil, légumes printaniers et sauce vierge piquillos

Lean fish, fennel compotee, spring vegetables and piquillos sauce

Risotto crémeux aux asperges et parmesan

Asparagus creamy risotto 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

Pavé de truite, mousseline de patates douces orange-gingembre, vinaigrette pommes-céleri

Trout, sweet orange potatoes and ginger puree, green apples and celeriac vinaigrette

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 Tatin, glace vanille tonka

Apple tart tatin, tonka vanilla ice cream

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 thon façon Thaï

Thaï style tuna tartare

Mikado d'asperges, espuma de parmesan à la truffe et jambon San Daniele

Asparagus mikado, truffle parmesan mousse and San Daniele ham

Millefeuille de crabe et avocat, sauce ponzu yuzu

Crab and Avocado millefeuille, ponzu yuzu sauce

Tataki de bœuf façon tigre qui pleure

Crying tiger style beef tataki

Nos plats

Filets de rougets, caviar d'aubergines aux épices douces

Red mullets filets, eggplant caviar with sweet spices

Cabillaud en croûte d'herbes, piperade de poivrons et chorizo

Herb crusted cod fish, pepper and chorizo piperade

Faux-filet Argentin, mousseline de pommes de terre, sauce poivre

Argentine beef steak, potatoes purée, pepper sauce

Carré d'agneau rôti, gratin de céleri au beaufort, jus aux olives

Roasted rack of lamb, celeriac and beaufort cheese gratin, olives juice

Nos Desserts Maison

Fruit givré

Frozen fruit

Pavlova aux fruits rouges, sorbet agrumes et ganache montée à la pistache

Red fruits pavlova, citrus sorbet and pistachio ganache

Mousse minute Gianduja, chocolat et noisette

Gianduja minute mousse, chocolat and nuts