

La Table des Capucins

Ces suggestions sont élaborées par notre Chef en fonction des produits du marché.

Premiers Plaisirs

Dégustation de Cèpes en velouté et pôelé 22€
Sur une crème d'ail et accompagner d'un Jambon « Culatello di Zibello »

Belles gambas en kadaïf, 26€
Salade de jeunes pousses, espuma de carapace, huile de mandarine

Huitres en tartare au caviar du « Val d'Aran » 20€
Velouté de Châtaignes aux huitres

Le Foie Gras de Canard en dégustation 24€
Confit aux agrumes, au chocolat épicié, et mi-cuit compote de mangue fraîche

Risotto aux truffes et vieux "Parmigiano Reggiano" 28€

Rives et Rivages

La Lotte 30€
fricassée de racines d'hélianti, jus court poivre vert

Le Homard «Entier» 42€
Pôelé de Riz rouge aux aromates, beurre de Homard à l'estragon

Le Turbot 31€
Farci d'une duxelle de champignons, fondue de poireaux

Notre Terroir

Le ris de veau en cocotte «façon Grand Mère» 40€
Lardons, petits oignons, pommes de terre et Champignons

Pigeon fermier du mont Royal 31€
les cuisses en pastilla, fricassée de scorsonères

Lièvre « façon royale » 36€
Purée de pomme de terre à la truffe noire

Dos de Cerf « façon Tournedos » 32€
Poire rôti et en chutney

Les plateaux de fromages frais et affinés 9€

Chef, Hervé Sauton

Nos prix sont exprimés en Euro, taxes et service compris.