



LE CAPUCINE

Bistro contemporain par Lilian Douchet



ENTRÉES

LE CÉLERI

Céleri cuit dans un lait de laurier, couteau de mer au naturel, et mayonnaise fluide au calamansi

15€

LA RAVIOLE

Raviole ouverte garnie d'effiloché de paleron, consommé de tomate

14€

LE CAMEMBERT

Pommes grenailles rôties, mousse chaude de camembert et crispy bacon

16€

POISSON

LE CABILLAUD

Cabillaud cuit nacré au combawa, risotto de chou-fleur, coques et émulsion de lait ribot

27€

LE BAR

Bar laqué puis brûlé, navet, condiment sésame noir et beurre monté au mirin

34€

VIANDE

LA VOLAILLE

Volaille jaune normande, carottes des sables zébrées et jus de volaille au saté

26€

L'AGNEAU

Epaule d'agneau confit, mijoté moderne aux saveurs d'Orient, jus d'agneau et amandes torréfiées

32€

LE BOEUF NORMAND MATURÉ

Millefeuille de pomme de terre agria, condiment ail noir et jus de bœuf au poivre de Madagascar

14€/ 100g

DESSERTS

LA POMME

Savarin imbibé au sirop de calvados, tartare de pommes au gingembre et granité pomme

14€

LE CHOCOLAT

Espuma chocolat noir, crème glacé à la vanille, noisettes caramélisées

14€

LE RIZ AU LAIT

Riz au lait cuit à l'ancienne, copeaux de châtaigne au rhum et confit d'orange

13€

MENU COPPELIA 29€

Amuse bouche / Plat / Dessert (hors boisson)

Ce menu est disponible au déjeuner en semaine hors samedi dimanche

AMUSE BOUCHE

PLATS

LE CABILLAUD

Cabillaud cuit nacré au combawa, risotto de chou-fleur, coques et émulsion de lait ribot

ou

LA VOLAILLE

Volaille jaune normande, carottes des sables zébrées et jus de volaille au saté

ou

LE PLAT DU MOMENT

DESSERTS

LE CHOCOLAT

Mousse au chocolat à la fleur de sel, strotzel cacao, caramel et grué de cacao

ou

LE CAMEMBERT

Fromage farci aux fines herbes

ou

LE DESSERT DU MOMENT

MENU CAPUCINE 67€

+ Accords Mets et Alcools 36€

Ce menu est disponible au dîner et weekend

AMUSE BOUCHE

LES COUTEAUX

Céleri cuit dans un lait de laurier, couteau de mer au naturel,
et mayonnaise fluide au calamansi

LE BAR

Bar laqué puis brûlé, navet, condiment sésame noir et beurre monté au mirin

LA VOLAILLE

Volaille jaune normande, carottes des sables zébrées et jus de volaille au saté

LE RIZ AU LAIT

RIZ AU LAIT CUIT À L'ANCIENNE, COPEAUX DE CHÂTAIGNE AU RHUM
ET CONFIT D'ORANGE