




ME NU

LE CAPUCINE

entrées

-  POIREAU - ALGUE - CITRON 17€
-  ASPERGE VERTE - JAUNE D'OEUF - PESTO 22€
- THONINE - BETTERAVE - PISTACHE 21€




plats

- POISSON DU JOUR - ÉPINARD - SARRASIN 31€
- LAPIN - MORILLE - CAFÉ 35€
-  CHOU-FLEUR - PARMESAN - ESTRAGON 27€

fromages

- TOMME - MARJOLAINE - OPALINE 15€

desserts

-  DULCEY - BLÉ NOIR - BRIOCHE TOASTÉE 16€
-  POMME - HIBISCUS - VANILLE 15€
-  CAROTTE - AGRUME - SAFRAN DE NORMANDIE 16€

MENU DÉCOUVERTE EN 5 PLATS SELON L'INSPIRATION DE NOTRE CHEF CLÉMENT BIETTE **85€**

CUISINE DE SAISON PRIVILÉGIANT LES FERMES, ARTISANS ET PRODUCTEURS LOCAUX.
ORIGINE DES VIANDES : FRANCE & UE (SAUF MENTION CONTRAIRE). PRIX EN EUROS NET - TAXES & SERVICE COMPRIS.