



Menu – Carte

"Couleur Hiver..."

Nos Entrées

Crottin de Chèvre Rôti sur son Feuilleté aux Pommes et Touche de Miel

Tartare de Saint-Jacques Crues et Vinaigrette Fruits de la Passion

Duo de Foie Gras de Canard en Contraste (cru & Terrine)

½ Douzaine d'Huîtres de notre Côte Normande n°3

Oeuf Poché façon "Bourguignonne"

Velouté de Poireaux au Curry ()*

Notre Dégustation "Hivernale" d'Entrées

(Terrine de Foie gras, Tartare de Saint-Jacques, Huître & Velouté de Poireaux)

Nos Poissons

Lotte et son Fumet de Poisson à la Moutarde aux Algues

Pavé de Sandre et son Beurre Blanc au Citron

Dos de Morue et Crème au Saumon Fumé

Loup de Mer et sa sauce Homardine

Gratin d'Endives façon "Florentine" ()*

Nos Viandes

Fricassée de Rognon et son Velouté aux Cinq Baies

Filet de Bœuf, Sauce aux Oignons et au Soja

Magret de Canard aux Mangues

Caille en "Crapaudine" et sa Crème au Foie Gras

(Suppl. 3, 00€)

Nos Fromages (Suppl.)

Croquant de Rocamadour en Feuille de Brick

Tartine de Munster au Cumin

Ronde de nos Fromages sur Salade



() : Plat Végétarien*

Nos Desserts

(à commander en début de Repas)

Tarte Fine aux Poires sur sa Crème de Marrons, Glace Vanille

Bavarois aux Pommes Caramélisées et son Glaçage à l'Orange

Panacotta à la Noix de Coco et à l'Ananas Confit

L'Orange façon "Melba" au Coulis de Framboises

Clafoutis à la Banane et Pépites de Chocolat

Mousse Chocolat aux Miettes de "Gavottes"

Crème Brulée au Parfum de "Colombie"



Nos Formules

Le "Capucin" Express : 19,00 Euro
(Plat garni (Poisson ou Viande))

Le Petit "Capucin" : 24,00 Euro
(Entrée +Plat ou Plat +Dessert ou Entrée +Dessert)

Le "Capucin" Gourmand : 31,00 Euro
(Entrée +Plat +Dessert)

Le "Capucin" Gastronomique : 36,00 Euro
(Poisson +Viande +Dessert)

Le "Capucin" Gourmet : 40,00 Euro
(Entrée +Poisson +Viande +Dessert)

Nos Fromages : 7,00 Euro

Le Mini "Capucin" : (Enfant de moins de 10 Ans) 16,00 Euro
(1/2Entrée+1/2Plat ou 1/2Plat+1/2Dessert ou 1/2Entrée+1/2Dessert)

Nos viandes sont d'origines : Françaises, Allemandes et Hollandaises