



Menu – Carte

"Couleur Automne..."

Nos Entrées

*Foie Gras de Canard "Maison" et son Marbré de Magret Fumé
Velouté de "Cucurbitacée" aux Eclats de Châtaignes & Noix
Profiteroles Farcies à la Crème de Chèvre et Saumon Fumé
Reblochon et Jambon Cru Rôtis sur sa Tartine de "Gâche"
Carpaccio de Saint-Jacques Crues à l'Huile de Café
"Flamiche" aux Escargots légèrement Aillés
Notre Dégustation "Automnale" d'Entrées*

(Foie gras, Carpaccio de Saint Jacques, Velouté Cucurbitacée & Chou Farci)

Nos Poissons

*Mijoté d'Anneaux d'Encornets à la Bisque de Homard
Raie et sa Sauce Moutarde à l'Ancienne aux Câpres
Filet de Bar et son Beurre Blanc au "Curcuma"
Dos de "Bonite" au Velouté de Morilles*

Lasagnes Végétariennes aux Epinards ()*

Nos Viandes

*Filet Mignon de Cochon au Miel et au Citron
Emincé de Rognon de Veau Forestière
Blanquette de Veau au Cidre
Filet de Bœuf aux Ecailles de Saint-Jacques et sa Sauce Poivre
(Suppl.3, 00€)*

Nos Fromages (Suppl.)

*Croustillant de Saint Marcellin en Feuille de Brick
Ronde de nos Fromages sur Salade
Tartine de Rocamadour*



() : Plat Végétarien*



Nos Desserts

(à commander en début de Repas)

Clafoutis aux Poires, Amande et Pépites de Chocolat

Tarte Fine aux Coings sur sa Marmelade de Figue

Muffin au Chocolat Blanc et aux Myrtilles

Déclinaison du Chocolat Noir en Trilogie

Pommes Rôties à notre façon "Melba"

Crème Brûlée à la Crème de Marron

Soufflé Glacé à l'Orange



Nos Formules

Le "Capucin" Express : 20,00 Euro
(Plat garni (Poisson ou Viande))

Le Petit "Capucin" : 25,00 Euro
(Entrée +Plat ou Plat +Dessert ou Entrée +Dessert)

Le "Capucin" Gourmand : 32,00 Euro
(Entrée +Plat +Dessert)

Le "Capucin" Gastronomique : 37,00 Euro
(Poisson +Viande +Dessert)

Le "Capucin" Gourmet : 41,00 Euro
(Entrée +Poisson +Viande +Dessert)

Nos Fromages : 8,00 Euro

Le Mini "Capucin" : (Enfant de moins de 10 Ans) 17,00 Euro
(1/2Entrée+1/2Plat ou 1/2Plat+1/2Dessert ou 1/2Entrée+1/2Dessert)

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