



LE CAPUCINE

Bistro contemporain par Lilian Douchet



ENTRÉES

- LE POIREAU** 18€
Poireau cuit en croute de sel, oeu de truite fumé, mimosa et vinaigrette émulsionné aux agrumes
- LA RAVIOLE** 17€
Raviole ouverte garnie d'effiloché de paleron, consommé de légumes à l'huile de paprika
- LE CAMEMBERT** 16€
Pommes grenailles rôties, mousse chaude de camembert et crispy bacon

PLATS

- LE CHOU-FLEUR** 27€
Chou-fleur en texture, pickles de chou-fleur, émulsion lait ribot, et beurre à l'estragon
- LE BAR** 38€
Bar laqué puis brûlé, navet, condiment sésame noir et beurre monté au mirin
- LA VOLAILLE** 32€
Volaille jaune normande, carottes des sables zébrées et jus de volaille au saté
- L'AGNEAU** 36€
Epaule d'agneau confit, mijoté moderne aux saveurs d'Orient, jus d'agneau et amandes torréfiées
- LE HOMARD** 46€
Demi-Homard bleu cuit dans son propre beurre, linguine à l'encre de seiche, chorizo et sauce homardine à l'orange

FROMAGES

- Une sélection de fromages normands* 22€/ l'assiette
Camembert Farci 14€/ l'assiette

DESSERTS

- L'AGRUME** 14€
Fine meringue croustillante, chantilly à la cardamome, marmelade d'agrumes et sorbet mandarine
- LE CHOCOLAT** 15€
Espuma chocolat noir, crème glacée à la vanille, noisettes caramélisées
- LE RIZ AU LAIT** 14€
Riz au lait cuit à l'ancienne, caramel au beurre salé, condiment de granny smith au gingembre et gel calva

MENU SIGNATURE 88€

+ Accords Mets et Alcools 54€

Ce menu est disponible exclusivement au dîner pour l'ensemble des convives

AMUSE BOUCHE

LE CÉLERI

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

LE HOMARD

Raviole ouverte au homard bleu, condiment orange brûlé et émulsion au homard

LE CABILLAUD

Cabillaud cuit nacré, risotto de chou-fleur, pickles de chou-fleur, émulsion lait ribot,
et beurre à l'estragon

LA VOLAILLE

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

L'AGRUME

Fine meringue croustillante, chantilly à la cardamome, marmelade d'agrumes et sorbet mandarine

LE CHOCOLAT

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

MIGNARDISES



MENU CAPUCINE 68€

+ Accords Mets et Alcools 36€

Ce menu est disponible au dîner et weekend

AMUSE BOUCHE

LE POIREAU

Poireau cuit en croute de sel, oeuf de truite fumé, mimosa et vinaigrette
émulsionné aux agrumes

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, caramel au beurre salé, condiment de granny smith
au gingembre et gel calva

MIGNARDISES