



# LE CAPUCINE

Bistro contemporain par Lilian Douchet



## ENTRÉES

- LE POIREAU** 18€  
Poireau cuit en croute de sel, oeu de truite fumé, mimosa et vinaigrette émulsionnée 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