

# LE CAPUCINE

## entrées



POIREAU - ALGUE - VINAIGRETTE

19€

SAINT JACQUES - TOPINAMBOUR - AIL NOIR

26€

## plats

SEICHE - OIGNON ROUGE - DASHI

34€



VOLAILLE DU PRIEURÉ - CHOU-FLEUR - POUTARGUE

36€



CÉLERI - BLEU DE SAINT JEAN - TRUFFE NOIRE

31€

## fromage

LIVAROT - DATTE - ENDIVE

15€

## desserts



POMME - CIDRE - CARAMEL  
supplément 3€ (calvados / gelée de pomme)

16€



CHOCOLAT - BETTERAVE - POIVRE DE TIMUT

17€



FRUITS EXOTIQUES - AMANDE - CORIANDRE

16€



**MENU PETIT GASTRONOME** EN 3 PLATS, POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

45€

**MENU DÉGUSTATION EN 5 PLATS** SELON L'INSPIRATION DU CHEF

90€

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