




ME  
ND

# LE CAPUCINE

## entrées

- |  |     |
|--|-----|
|  OEUF - POIREAU - CRESSON | 19€ |
| SAINT JACQUES - TOPINAMBOUR - AIL NOIR   | 26€ |




## plats


- |  |     |
|--|-----|
|  LIEU JAUNE - ASPERGE - AIL DES OURS        | 34€ |
| VOLAILLE DU PRIEURÉ - BROCOLI - OIGNON NOUVEAU   | 36€ |
|  CÉLERI - BLEU DE SAINT JEAN - TRUFFE NOIRE | 31€ |

## fromage

- |                          |     |
|--------------------------|-----|
| LIVAROT - DATTE - ENDIVE | 15€ |
|--------------------------|-----|

## desserts

- |  |     |
|--|-----|
|  POMME - CIDRE - CARAMEL<br>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.