



# LE CAPUCINE

Bistro contemporain par Lilian Douchet



## ENTRÉES

### LE CÉLERI

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

15€

### L'ŒUF

Œuf parfait, textures d'oignon, croutons canailles et concentré de thym

14€

### LE CAMEMBERT

Pommes grenailles rôties, mousse chaude de camembert et crispy bacon

16€

## PLATS

### LE CABILLAUD

Cabillaud cuit nacré au combawa, linguine à l'encre de seiche, coques, émulsion noilly prat

27€

### LE BAR

Bar laqué puis brulé, navet, condiment sésame noir et beurre monté au mirin

32€

### LA VOLAILLE

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

26€

### LE BOEUF

Onglet de bœuf, millefeuille de pomme de terre agria, condiment ail noir et jus de bœuf au poivre de Madagascar

34€

## DESSERTS

### LA POMME

Fine meringue croustillante, tartare de granny Smith à la coriandre, mousse crue et citron vert

13€

### LA POIRE

Poire pochée à la bergamote, crémeux vanille, tuile aux amandes, sauce chocolat

14€

### LE RIZ AU LAIT

Riz au lait cuit à l'ancienne, copeaux de châtaigne au rhum et confit d'orange

12€