



LE CAPUCINE

Bistro contemporain par Lilian Douchet



ENTRÉES

L'ŒUF

Œuf parfait, têtes d'asperge verte, coulis d'ail des ours et émulsion vin jaune

18€

LE POIREAU

Poireau cuit en croute de sel, œuf de truite fumé, mimosa et vinaigrette émulsionnée aux agrumes

17€

LE CAMEMBERT

Pommes grenailles rôties, mousse chaude de camembert et hareng fumé

16€

PLATS

LE CHOU-FLEUR

Chou-fleur en texture, pickles de chou-fleur, émulsion lait ribot, et beurre à l'estragon

27€

LE BAR

Bar laqué puis brûlé, asperge blanche rotie, condiment sésame noir et beurre monté au mirin

38€

LA VOLAILLE

Volaille jaune normande, gnocchis de pomme de terre, petits pois, jus de volaille, émulsion au lard

32€

L'AGNEAU

Epaule d'agneau confit, mijoté moderne aux saveurs d'Orient, jus d'agneau et amandes torréfiées

36€

LE HOMARD

Demi-Homard bleu cuit dans son propre beurre, linguine à l'encre de seiche, chorizo et sauce homardine à l'orange

46€

FROMAGES

Une sélection de fromages normands

22€/ l'assiette

Camembert Farci

14€/ l'assiette

DESSERTS

L'AGRUME

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

14€

LE CHOCOLAT

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

15€

LE RIZ AU LAIT

Riz au lait cuit à l'ancienne, caramel au beurre salé, condiment de granny smith au gingembre et gel calva

14€

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 BAR

Bar laqué puis brûlé, asperge blanche rotie, condiment sésame noir et beurre
monté au mirin

LA VOLAILLE

Volaille jaune normande, gnocchis de pomme de terre, petits pois,
jus de volaille, émulsion au lard

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
émulsionnée aux agrumes

LE CABILLAUD

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

L'AGNEAU

Epaule d'agneau confit, mijoté moderne aux saveurs d'Orient, jus d'agneau
et amandes torréfiées

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