



# LE CAPUCINE

Bistro contemporain par Lilian Douchet



## ENTRÉES

### L'OEUF

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

18€

### LE POIREAU

Poireau cuit en croute de sel, oeuf 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