

MENU
2 PLATS

40€

MENU
3 PLATS

55€

MENU
4 PLATS

65€

Truite | Betterave | Cresson
Potiron | Foie gras | Sarrasin
Chou-fleur | Curry breton | Algue nori



Noix de St-Jacques | Châtaigne | Cidre
Pigeon du Pays d'Auge | Racines | Cassis
Céleri rave | Mimolette d'Isigny | Jaune d'oeuf
Côte de veau | Champignons | Noix fraîche
à partager (supp. 10€ par personne)



Fromages affinés | Mesclun | Condiments
Vieux comté | Noisette | Poivre fumé



Poire des jardins | Raisin | Muscat
Chocolat | Confiture de lait | Vanille
Coing | Miel | Cardamome verte

Le chef Damien...
vous propose un menu
« **Découverte** » en 5 plats
Servi pour l'ensemble de
la table

75€

Damien
FREMONT
LE CHEF

LE RESTAURANT
« **LE CAPUCINE** »



LES JARDINS DE
COPPELIA

478 route du Bois du Breuil - RD 62
14600 Pennedepie

09 85 60 23 00

hello@jardins-coppelia.com

RESTAURANT
LE _____
CAPUCINE



LES JARDINS DE
COPPELIA

Imp. Marie - Hontleur - 02 31 89 20 34