



Menu – Carte

"Couleur Automne..."

Nos Entrées

Velouté au Parfum de Cueillette de nos Forêts ()*

Tartare de Saint Jacques Crues et de Betteraves, Vinaigre de Framboises

Poêlée d'Escargots et Lardons Fumés sur sa Crème de Lentilles

Foie Gras de Canard Maison et ses Eclats de Volaille Rôtie

Tartine de "Feuille de Dreux" et Magret de Canard Fumé

Tiramisu Salé au Chèvre et au Saumon Fumé

Notre Dégustation "Automnale" d'Entrées

(Foie gras, Velouté, Tartare de St Jacques & Saumon Fumé)

Nos Poissons

Filet de Tacaud et son Beurre Blanc à l'Aneth

Limande et son Beurre Noisette "Meunière"

Pavé d'Omble Chevalier Rôti à l'Unilatéral

Dos de Bonite au Velouté de Foie Gras

Quiche Gratinée aux Carottes, Oignons, Poireaux et son Mesclun ()*

Nos Viandes

Fricassée de Rognon de Veau aux Cèpes et Gingembre

Filet Mignon de Sanglier aux Myrtilles

"Goulasch" de Veau

Filet de Bœuf, Sauce au Roquefort et aux Noix

(Suppl. 3, 00€)

Nos Fromages (Suppl.)

Croquant de Rocamadour en Feuille de Brick

Tartine de Munster au Cumin

Ronde de nos Fromages sur Salade



() : Plat Végétarien*



Nos Desserts

(à commander en début de Repas)

Poires Confites façon "Tatin" aux Amandes et sa Glace

Mousse au Chocolat Noir et sa Complicité "Carambar"

Panacotta à la Noix de Coco et Mûres

Bavaroise au Café et ses Eclats de Marron

La "Pomme" Version Melba Revisitée

Clafoutis aux Kiwis et aux Mangues

Crème Brulée à la Figue Séchée



Nos Formules

Le "Capucin" Express : 19,00 Euro

(Plat garni (Poisson ou Viande))

Le Petit "Capucin" : 24,00 Euro

(Entrée +Plat ou Plat +Dessert ou Entrée +Dessert)

Le "Capucin" Gourmand : 31,00 Euro

(Entrée +Plat +Dessert)

Le "Capucin" Gastronomique : 36,00 Euro

(Poisson +Viande +Dessert)

Le "Capucin" Gourmet : 40,00 Euro

(Entrée +Poisson +Viande +Dessert)

Nos Fromages : 7,00 Euro

Le Mini "Capucin" : (Enfant de moins de 10 Ans) 16,00 Euro

(1/2Entrée+1/2Plat ou 1/2Plat+1/2Dessert ou 1/2Entrée+1/2Dessert)

Nos viandes sont d'origines : Françaises, Allemandes et Hollandaises