

La carte du Capucin ...

34€

Menu BCBG

Entrée, plat et dessert

Les entrées

Salade de haricots verts
aux copeaux de foie gras

Ou

Cassolette 6 escargots

Ou

Panna cotta de petits pois,
gambas et asperges

Ou

Entrée du jour

Les plats principaux

Suprême de volaille Label rouge au vin jaune,
purée mousseline

Ou

Le poisson du moment

Ou

Le plat du jour

(Uniquement le midi)

Les desserts

Vacherin vanille framboise déstructuré

Ou

Fine tarte aux pommes, glace vanille

Ou

Le dessert du jour

Ou

Panna cotta à la verveine, fruits rouges

Plat du jour

Servi au déjeuner

Sauf jours de fêtes et fériés

16€

A la carte

Les entrées

Salade de homard aux herbes fraîches 25€

Le foie gras de canard, chutney de fruits 20€

Cassolette d'escargots gros gris de Magland,
beurre d'escargot (la douzaine) 13€

Œufs brouillés aux truffes 25€

L'entrée du moment 13€

Les abats

Tête de veau vinaigrette aux herbes,
petits légumes 18€

Les poissons

Blanquette de homard, petits légumes 28€

Le poisson du moment 19€

Les viandes

L'entrecôte Béarnaise et sa garniture
(bœuf herdshire, nord de l'Angleterre) 27€

Carré d'agneau, artichauts poivrade
et tomates confites 26€

La spécialité

Parmentier de pommes de terre et
foie gras aux truffes 30€

Les desserts

Vacherin vanille framboise déstructuré 9€

Fine tarte aux pommes, glace vanille 9€

Dessert du jour 9€

Planche, sélection de fromages 12€