

# Cap Lardier

Uniquement le soir

Entrée	20€
Plat	39€
Dessert	12€
Entrée + Plat	54€
Plat + Dessert	48€
Entrée+ Plat + Dessert	61€

## Nos Entrées

Œuf bio parfait façon Meurette

Crudo de cabillaud en gravlax à la betterave

Ravioles de crevettes, bouillon thaï

Pizzetta mortadelle et pecorino

## Nos plats

Pavé de maigre, haricots blancs, sauce vierge aux piments végétariens, crevettes grises

Joue de porc confite au cidre, purée de pommes de terre

Demi coquelet rôti, grenailles fondantes

Seiches à la plancha, arancinis aux légumes, bisque et rouille

## Nos Desserts Maison

Crème brûlée du moment

Panettone perdu, crème glacée popcorn et siphon riz au lait

Tarte Tatin, glace vanille tonka

# Cap Taillat

Uniquement le soir

Entrée	24€
Plat	45€
Dessert	14€

Entrée + Plat 64€

Plat + Dessert 57€

Entrée+ Plat + Dessert 74€

## Nos Entrées

Tartare de maigre et huîtres

Cassolette d'escargots à la crème d'ail

Millefeuille de crabe et avocat, sauce ponzu yuzu

Foie gras poêlé, tatin d'oignons, glace pain d'épices

## Nos plats

Risotto façon paella, crevettes, moules, chorizo, seiches et poulet

Thon mi-cuit en croûte d'herbes, légumes WOK, sauce satay

Faux-filet Argentin, mousseline de pommes de terre, sauce poivre

Carré d'agneau rôti, gratin de céleri au beaufort, jus aux olives

## Nos Desserts Maison

Fruit givré

Pavlova clémentine et kiwi, sorbet kumquat

Poire pochée rhum épicé, crumble coco et sorbet agrumes