

Menu Cap Lardier

Uniquement le soir

Entrée 20€	Plat 38€	Dessert 12€
Entrées + Plat	ou Plat + Dessert	49€
Entrées + Plat + Dessert		59€

Nos Entrées

L'œuf Bio parfait, champignons, épinards et espuma Comté

ou

Gravlax de saumon au thé vert, salmorejo de tomate Green Zebra et ricotta aux herbes

ou

Conchiglioni farcis aux crevettes et légumes, sauce tonnato

Nos plats

Pavé de maigre, écrasé de pommes de terre anchois et parmesan, fleur de courgette soufflée, vierge piquillos

Ou

Entrecôte de veau façon saltimbocca, grenailles provençales et jus Marsala

Ou

Risotto cœur de burrata au basilic, artichauts, roquette, tomates bonbon et parmesan

Nos Desserts Maison

Tiramisu

Ou

Soupe de fruits rouges et sorbet, financier tiède aux amandes

Ou

Crème brûlée du moment

Menu Cap Taillat

Uniquement le soir

Entrée 23€	Plat 45€	Dessert 14€
Entrées + Plat ou Plat + Dessert		58€
Entrées + Plat + Dessert		72€

Nos Entrées

Mille-feuille de crabe et guacamole, sauce ponzu yuzu

ou

Ceviche de thon rouge au citron vert, leche de tigre et mangue

ou

Carpaccio de bœuf légèrement fumé, crème de parmesan et truffe Aestivum

Nos plats

Pavé de Denti rose, bouillon de favouilles au safran, légumes et toast de rouille

Ou

Souris d'agneau confite, légumes glacés au balsamique, champignons poêlés,
jus d'agneau au lait de coco et semoule

Ou

Chuck flap de bœuf Black Angus, salade acidulée, condiment échalote et purée truffée

Nos Desserts Maison

Pavlova aux fruits rouges, ganache montée pistache et sorbet agrumes

Ou

Fruit givré du moment et chantilly vanille

Ou

Infiniment chocolat noir Manjari 64%, chocolat Dulcey, brownie et pointe de yuzu

Et aussi...

Notre carte quotidienne de suggestions