



## Menu Capucines

76€ TTC (69,09€ HT) par personne

### Entrées

Velouté de petit pois rafraîchi menthe et coriandre  
*Fromage de «brocciu», oeuf biologique poché, pousses de pois verts*

Tartare de betterave, poire et ricotta  
*Assaisonné d'échalote, ciboulette, coriandre, oignons, câpres et olives «Taggiache»*

Foie gras de canard confit « Café de la Paix » (supplément de 8€)  
*Chutney d'oignons rouges, gingembre et pommes vertes, poivre de «Timut»  
Pain de campagne grillé*

### Plats

Dos de saumon Islandais rôti  
*Petits pois façon Clamart*

Quenelle de volaille à la Lyonnaise  
*Riz de Camargue, sauce Nantua*

Cœur de filet de bœuf de race française grillé (supplément de 10€)  
*Macaronis à la crème et au comté, jus au poivre vert*

### Fromages

Sélection de fromages de « La ferme d'Alexandre » (supplément de 10€)  
*Brique de Ribière, Saint Nectaire fermier, et comté de chez «Marcel Petite» 18 mois d'affinage  
Pâte de fruits figues et noix, coeur de sucrine, tranche de pain de campagne grillé*

### Desserts

Mille-feuille « Café de la Paix »  
*Pâte feuilletée croustillante, fine crème pâtissière à la graine de vanille*

Opéra café  
*Biscuit « Joconde » chocolat, crème au beurre, graines de café et cacao,  
glacage chocolat lait café et praliné de café*

Vacherin rose, safran et grenade  
*Meringue, sorbet grenade, confit rose safran, biscuit rose de Reims*

### Café, thé et infusion

Mignardises et fruits de saison