



## Menu Capucines

76€ TTC (69,09€ HT) par personne

### Entrées

Soupe rafraîchie de tomates  
*Fraises, fêta, concombre et verveine*

Tartare de bar  
*Guacamole au wasabi, copeaux de radis croquant*

Foie gras de canard confit « Café de la Paix » (supplément de 8€)  
*Chutney de tomates vertes épicées, tranches de brioche toastées*

### Plats

Dos de truite grillée au romarin  
*Carpaccio de tomates, sauce vierge et amandes effilées*

Veau à la milanaise et citron grillé  
*Aubergines et courgettes, tomates et origan*

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

### Fromages

Sélection de fromages de « La ferme d'Alexandre » (supplément de 10€)  
*Bonde de Gâtine, Manigodine façon mont d'or, comté de chez « Marcel Petite » 18 mois d'affinage  
Pâte de fruits figues et noix, cœur de sucrine, tranches 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,  
glaçage chocolat lait café et praliné de café*

Vacherin cerise  
*Meringue, sorbet cerise, confit cerise, biscuit de Savoie au tilleul*

### Café, thé et infusion

Mignardises et fruits de saison