



Menu Capucines

75€ TTC (66,36€ HT) par personne

Entrées

Potage parmentier lié au foie gras
poireaux, pommes de terre, ravioles à la truffe noire, crème légèrement fouettée

Pâté en croûte de canard Colvert et poires confites de la Maison Vérot, *condiments vinaigrés*

Salade de giroles et pousses d'épinards,
oeuf mollet bio, copeaux de comté, vinaigrette à la noisette

Foie gras de canard confit « Café de la Paix » (*supplément de 8€*)
Condiments aux raisins et fruits secs, pain de campagne toasté

Plats

Dos de lieu jaune laqué, *mikado de légumes de saison*

Quenelle de volaille à la Lyonnaise, *tombée de feuilles d'épinards, sauce aux cèpes*

Quasi de veau rôti viennoise à la noisette, *garniture forestière, potiron confit*

Cœur de filet de bœuf de race française grillé (*supplément de 10€*)
pommes pont-neuf, sucrine grillée, sauce béarnaise

Fromages

Sélection de fromages de « La ferme d'Alexandre » (*supplément de 10€*)
Rouelle du Tarn, Fougerus, et Comté de Marcel petite 18 mois d'affinage
Pâte de fruits et pain de campagne grillé

Desserts

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

Opéra
Biscuit « Joconde » chocolat, crème au beurre, graines de café et cacao,
glacage chocolat noir, crème anglaise au café frappée

Ile Flottante
Crème anglaise vanille, crémeux caramel, tuile caramel, amandes torréfiées

Café, thé et infusion

Mignardises et fruits de saison

Carte réalisée par le chef Laurent André et son équipe.
Tous nos plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits bruts.
Carte des allergènes à disposition.