



## Menu Capucines

76€ TTC (69,09€ HT) par personne

### Entrées

Bouillon de champignons en cappuccino « Recette du Chef Alain Chapel »  
*Ravioles de truffe noire à la ciboulette*

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

Cannelloni farci de champignons de saison et gratiné au comté (V)  
*Brunoise de légumes d'hiver et mélange de salades d'herbes*

Foie gras de canard confit « Café de la Paix » (supplément de 8€)  
*Confiture de coings et poires pimentées, pain d'épice toasté*

### Plats

Dos de lieu jaune laqué  
*Mikado de légumes de saison*

Quenelle de volaille à la Lyonnaise  
*Tombée de feuilles d'épinards, bisque de homard*

Blanquette de joue de veau à la truffe noire (supplément de 8€)  
*Carottes, oignons et champignons, moutarde*

Cœur de filet de bœuf de race française grillé (supplément de 10€)  
*Gnocchis de pommes de terre, potiron fondant, jus réduit de poivre de Timut*

### Fromages

Sélection de fromages de « La ferme d'Alexandre » (supplément de 10€)  
*Rouelle du Tarn, Fougereus, et Comté de Marcel petite 18 mois d'affinage*  
*Pâte de fruits et cœur de sucrine, 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, glaçage chocolat noir*

Kouglof « Sophie »  
*Mousse et fruits secs infusés au rooibos, crémeux menthe fraîche*

### Café, thé et infusion

Mignardises et fruits de saison