



le **Capella**

Chef de cuisine : Philippe Barberet

Chef pâtissier : Xavier Vautier



Composez votre repas à la carte :

Parmi tous les plats des menus

Une entrée	28 €
Un plat	38 €
Chariot de Fromages affinés	12 €
Un dessert	16 €

Menu Enfant 19 €

Il comprend un plat et un dessert.
(Menu servi jusqu'à 12 ans et adapté à son âge)

Menu Plaisir 49 €

Amuse-Bouche



Entrée végétarienne

Légumes de saison crus et cuits,
Pickles, sorbet roquette

Ou

Œuf bio à 64°C

Champignons de couche de St Alban de Roche
Truffe noire Melanosporum



Blanc de Skreï

Panais, racines d'Eric Roy, jus court vanillé



Poire pochée Monbazillac

Sorbet champagne, ganache amande

Menu Dégustation 109 €

en 10 services

**Menu en confiance de notre chef
Philippe Barberet**

*Ce menu ne peut être commandé après 12h45 et 20h45
Servi pour toute la table.*

Menu Signature 89 €

en 6 services

*Ce menu ne peut être commandé après 13h00 et 21h00
Servi pour toute la table.*

Amuse-Bouche



Langoustine Royale en carpaccio

Yuzu, glace à l'huître
Nuage d'eau de mer



Foie Gras de Canard

Fumé au foin, poire au vin épicé
Chartreuse verte



Homard bleu

Perles de légumes,
Sauternes et citrus, agrumes, ghoa cress



Pigeonneau des Cytises

Roti sur coffre, panais,
Racines d'Eric Roy,
Diamant noir Melanosporum



Jardin zen

Crèmeux Opalys citronnelle,
Fruit de la passion, croustillant Pandan
Sorbet argousier