



le **Capella**

*Chef de cuisine : Philippe Barberet*

*Chef pâtissier : Xavier Vautier*



## *Menu Plaisir - 49 €*

**Amuse-Bouche**



**Tomate de pleine terre**

Herbes fraîches, Tourteau, tuile de pain, sorbet roquette



**Dos de cochon fermier**

Patate douce, tandoori, sauge du potager



**Vacherin de saison**

Meringue citron vert coco, sorbet de saison



## *Nos suggestions de plat signature*

**Le homard Sauternes et citrus - 48 €**

Ce plat peut être intégré dans le menu Signature

(supplément de 10 €)



**Ris de veau dorés bois de réglisse - 39 €**



**Langoustine en carpaccio glace huitre - 28 €**



**Le chariot de fromages frais et affinés de notre terroir - 12 €**

## *Menu Signature à 89 € - en 7 services*

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

**Amuse-Bouche**



**Langoustine**

Carpaccio, yuzu, agrumes, ghoa cress

Glace huitre



**Le végétal du moment**



**Bar de ligne**

Écailles soufflées, quinoa bio,

Piment d'Espelette



**Pigeonneau des Cytises de Saint Alban de Roche**

Rouge aux lèvres



**Pré dessert**



**La tomate cerise**

Tomate cristalline, sorbet Gin



**Le raisin**

Gelée vin blanc, granité Champagne, raisin mariné

## *Menu Régal - 69 € - en 5 services*

*Servi pour toute la table*

**Amuse-Bouche**



**Œuf bio à 64°C**

Crèmeux de foin, champignons, graines de céréales



**Truite saumonée de Saint Savin**

Fenouil confit, gel citron, caviar de truite, nuage anisé



**L'agneau du lot**

Houmous menthe, citron confit, parfum de coriandre



**Pré dessert**



**Intensité Chocolat**

Crèmeux cacahuète, croustillant philo, Ganache Caranoa



## *Menu Enfant - 19 €*

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