



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)*