



Le Chef Agustin Mercado & son Chef pâtissier
Tommy Clad vous proposent ...

PLAISIR
69 €

MISE EN BOUCHE

CROMESQUIS DE PERCHE
Crémeux céleri, fleurs de tagette

YERBA MATÉ EN 2 FAÇONS
Biscuit et glace, condiment coriandre

POLENTA BLANCHE
Cuisse de volaille de Bresse confite,
sauce vin jaune et tomme de Savoie

Fromage à la carte en supplément 15 €

PRE DESSERT

SURPRISE DU CHEF

LES MIGNARDISES

REGAL
89 €

MISE EN BOUCHE

ESCARGOTS DE VIGNOBLE
Pied de cochon, sabayon estragon

TRUITE DE SAINT SAVIN EN 3 SERVICES
Ratatouille, caramel, olives noires

COURGETTE AGASTACHE
Sorbet aux herbes du potager

ENTRECOTE D'ARGENTINE
Chimichurri, Pomme de terre, maïs

Fromage à la carte en supplément 15 €

PRE DESSERT

SURPRISE DU CHEF

LES MIGNARDISES

SIGNATURE
109 €

MISE EN BOUCHE

CAVIAR PERLE NOIRE
Crémeux chou-fleur, Concombre

OMBLE CHEVALIER CHEZ MURGAT
Aloe Vera, Algues et verveine

DECLINAISON BETTRAVE
Crème de chèvre, Noix de Grenoble

EXPLOSION DE TRUFFES
Pleurotes, Jus tranché

ECREVISSES
Chutney abricot, Chartreuse

LE RABLE DE LAPIN
Texture de carottes, beurre blanc,
Chorizo de Savoie

PRE DESSERT

SURPRISE DU CHEF

LES MIGNARDISES



LE VEGETAL
58 €

MISE EN BOUCHE

SALADE VERTE
Petits pois, kiwi, avocat

DECLINAISON BETTRAVE
Crème de chèvre, Noix de Grenoble

JARDIN VEGETAL

PRE DESSERT

SURPRISE DU CHEF

LES MIGNARDISES



Menu servi pour l'ensemble de la table
Sauf si choix à la carte ou le Végétal

~ Nous vous proposons des mets élaborés à partir de
produits de saison ainsi que de nos producteurs locaux ;
afin de vous offrir le meilleur de notre cuisine

*Merci de nous préciser vos intolérances et
allergies*

Tous nos plats sont à la carte pour votre plus grand plaisir

Prix TTC nets service compris

Restaurant Gastronomique

NOTRE CARTE

Choisissez parmi les plats de nos menus

ENTREES 28 €

POISSONS 39 €

VIANDES 39 €

FROMAGE 15 €

CHARIOT DE FROMAGES

Sélection des fromages affinés de la région

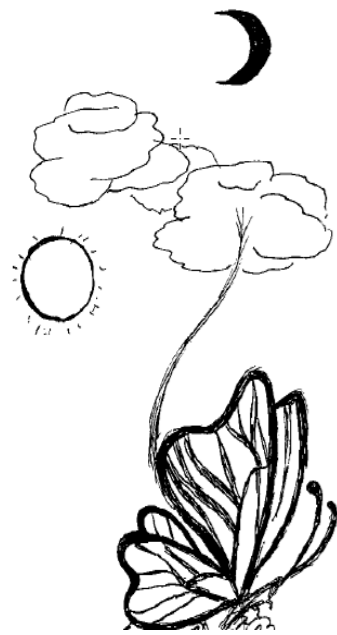
DESSERTS 18 €

LA FRAISE, FENOUIL

LE CHOCOLAT FUMÉ
Citron, Hysope

L'ABRICOT, ROMARIN

LA PECHE, AGASTACHE



Prix TTC nets service compris

Restaurant Gastronomique

Le Capella



Chef de cuisine : Agustin Mercado

Chef pâtissier : Tommy Clad

Chef sommelier : Matthieu Gros