

Le Capella

EN FONCTION DES SAISONS ET DE
CE QUE LA NATURE NOUS OFFRE.

*Nos Chefs vous proposent leurs menus confiance,
Merci de nous préciser vos intolérances et allergies*

MENU 5 SERVICES -79€

2 ENTREES /2 PLATS/ 1 DESSERT

MENU 7 SERVICES - 99€

3 ENTREES /2 PLATS/ 2 DESSERTS

A LA CARTE

ENTREE 23€

PLAT 36€

DESSERT 16€

FROMAGE 14€

ACCORDS METS & VINS

3 Verres 8cl – 46€

5 Verres 8cl – 64€

L'EAU EST PRODUITE ET PURIFIÉE DIRECTEMENT SUR PLACE
POUR L'ENVIRONNEMENT ET LE GOUT, SANS ADDITION DE PRODUITS CHIMIQUES
ELLE EST FITREE PAR NORDAQ FRESH ET VOUS SERA FACTUREE AU TARIF DE 3 € PAR PERSONNE

(GAZEUSE OU PLATE)

Nous vous proposons des mets élaborés avec des produits de qualité,
en étroite collaboration avec des producteurs locaux.

Nos entrées

Asperges bio de Travers
Vinaigrette pamplemousse

Escargot du vignoble en habit vert

Cromesquis de pieds de Cochon
Mousse de chèvre, infusion thym

Jaune d'œuf de Poule Confit
Oignon, foin

Nos plats

Dos de sandre au beurre noisette
Risotto de blettes, orange

Truite de Saint Savin en cuisson lente
Fenouil rôti, gel anisé

Pigeonneau des Cytises rôti sur paletot
Bourgeons de sapin

Ris de Veau doré au sarrazin, (Supp 8€)
Petit pois, verveine

Agneau Allaiton en croute d'herbes
Aubergines brulées, jus corsé

Nos desserts

Pavlova
Crème sapin, fraise de saison, consommé de fraise

Le chocolat
Crémeux et mousse Guanaja Jivara,
Sorbet coriandre citron, opaline Chocolat, gel coriandre

L'agrumes
Crème Sudashi huile d'olive, pesto shiso menthe,
Suprême d'agrumes, tuile sarrasin.

La betterave
Betterave pochée à la framboise, gel d'ail noir fermenté,
Sel coriandre citron, crème de framboise betterave

Le fromage

Assiette de Dégustation de fromages affinés de notre région
En remplacement du dessert ou en (supp 14 €)

« Nos partenaires »

Champignons	M. François Berliet Champi 'good Saint Alban de Roche (38)
Les viandes, les volailles Origine : France	Boucherie de halles Maison Stéphane Milleret - Chambéry (74)
Œufs Bio	Berthier Jean Yves Lisieux (38)
Escargot	M. Julien Dumait Groslée Saint-Benoît (01)
Les pigeonneaux	M. Berger Dominique et Christine - Les Cytises Saint Alban de Roche (38)
Les poissons et crustacés	Jérémy Rigaux Alpes Marée (73) Homards Acadiens Marlieux (01)
Les poissons d'eau douce	Gérald Faure Ferme piscicole de Laval Saint Chef (38)
Légumes Bio de saison	Mathieu Sermérieu (38)
Boulangerie - pain	M. et Mme Favier Heidi et Franck Lhuis (01)
Fromages – les crémeries AOC	« Fromagerie Chenevaz » à Saint Romain de Jalionas (38) Gaec la Gentilhommière, à Sermérieu (38) Gaec la chèvre Arandonaise, à Arandon (38)
Le Chocolat	Valrhona Tain l'Hermitage (26)
La Bière	« Brasserie des Ursulines » Crémieu (38)



L'eau Fresh (plate ou gazeuse) est produite et purifiée directement sur place, pour l'environnement et le goût, sans addition de produits chimiques.

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.



312 rue de la Garenne - 38890 VIGNIEU

Tel : 04 74 27 79 00

www.chateau-chapeau-cornu.fr

www.lecapella.com

www.lecapella.com



Restaurant Gastronomique

Le Capella



*Chef de cuisine : Philippe Barberet
et son Sous-Chef Agustin Murua Mercado*

Chef pâtissier : Xavier Vautier