



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

REGAL

89 €

L'ECLOSION DES SENS

TOMATE CHOCOLAT BASILIC
Combawa, Bergamote

**TRUITE DE SAINT SAVIN
EN 2 SERVICES**
Fumée au Thym du Jardin,
Caviar d'œufs de truite

COURGETTE ET AGASTACHE
Tartelette de courgettes, Sorbet aux
herbes du portager, Vinaigrette
d'agastache

VOLAILE DE BRESSE
Jaune d'Œuf confit au vin jaune,
Lavande

Fromage à la carte en supplément

PRE DESSERT

LE CHOCOLAT FRAMBOISE
Sorbet framboise poivron

PLAISIR

69 €

L'ECLOSION DES SENS

AGNEAU CONFIT
Voile à La bière, Sarrasin et beurre noisette

FRAICHEUR
Le Spoon de Légumes, Sorbet rafraichissant

OMBLE CHEVALIER
Lentilles, Livèche du jardin

Fromage à la carte en supplément

PRE DESSERT

L AGRUME
Poivre de Timut, Sorbet pamplemousse rose

LES MIGNARDISES

~ 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*

SIGNATURE

109 €

L'ECLOSION DES SENS

LE BŒUF WAGYU
En fin carpaccio, Truffe d'été

FOCACCIA
Carotte, Gingembre

PIED DE COCHON,
Crèmeux de chèvre, Pomme citron, thym du jardin

TRUITE DE CHEZ GERALD FAURE
Fumée au Thym du Jardin, Mayonnaise de Spiruline

CAVIAR D'ŒUF DE TRUITE
Jeunes pousses, Croustillant, Pommes de Terre,
Jus de Bisque

AGNEAU CONFIT
Voile à La bière, Sarasin et beurre noisette

**NOIX D'ENTRECOTE D'ARGENTINE
DOREE SUR LA BRAISE**
Faites confiance au Chef d'Argentine

LA FRAISE ET L'ESTRAGON
Diplomate Vanille, Coulis fraise

LES MIGNARDISES

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



LE VEGETAL

58 €

L'ECLOSION DES SENS

SALADE NATURE EN PLEINE SAISON
Jeunes Pousses et
Herbes aromatiques du jardin

TOMATE CHOCOLAT BASILIC
Combawa, Bergamote

COURGETTE & AGASTACHE
Tartelette de courgettes, Sorbet aux herbes du
portager, Vinaigrette d'agastache

DECLINAISON DE LEGUMES

PRE DESSERT

DESSERT
Aux Fruits de Saison

LES FRIANDISES



Prix TTC nets service compris

Restaurant Gastronomique

Nos Chefs vous proposent de découvrir
leur cuisine...

A LA CARTE

ENTREES 28 €

TOMATE BASILIC CHOCOLAT
Combawa, Bergamote

PIED DE COCHON
*Crèmeux de chèvre, Pomme citron,
Thym du jardin*

AGNEAU CONFIT
*Voile à La bière, Sarasin
Et beurre noisette*

POISSONS 39 €

OMBLE CHEVALIER
Lentilles, Livèche du jardin

TRUITE DE SAINT SAVIN
*Fumée au Thym du Jardin,
Mayonnaise de Spiruline*

VIANDES ET ABATS 39 €

RIS DE VEAU AU SARASIN
Petits pois, verveine

VOLAILLE DE BRESSE
*Jaune d'Œuf confit au vin jaune,
Lavande*

**NOIX D'ENTRECOTE D'ARGENTINE
DORÉE SUR LA BRAISE**
150g

FROMAGE 15 €

CHARIOT DE FROMAGES

Sélection des fromages affinés de la région

DESSERTS 18 €

L AGRUME

Poivre de Timut, Sorbet pamplemousse rose

LA FRAISE ET L'ESTRAGON
Diplomate Vanille, Coulis fraise

LE CHOCOLAT FRAMBOISE
Sorbet framboise poivron

NOS ACCORDS METS

VERRES DE 8 CL

FORFAIT 3 Verres

« BALADE DANS LES VIGNES »

45 EUROS PAR PERSONNE



FORFAIT 4 Verres

« TERROIR FRANÇAIS »

65 EUROS PAR PERSONNE

FORFAIT 7 Verres

« SENTATION » VINS & SPIRITUEUX »

88 EUROS PAR PERSONNE

Prix TTC nets service compris



Restaurant Gastronomique

Le Capella



Chef de cuisine : Agustin Mercado

Chef pâtissier : Tommy Clad

Chef sommelier : Matthieu Gros