



C A P E S T E L

★ ★ ★ ★ ★

Redécouvrons

## La Table de Patrick Raingeard

### Emotion

**Tortellinis de courge de Nice aux cèpes**

Foie gras de canard fumé, émulsion de poule au poivre et gingembre confit

**Rouget de Méditerranée rôti au balsamique**

Petits légumes croquants au citron et mélisse

**Filet de bœuf de Coutancie au jus brun iodé et moelle**

Choux et légumes des restanques pochés aux huîtres

**Pure chocolat**

Olive noir et grué de cacao

130€

### Découverte

**Langoustine nacrée dans sa carapace**

Espuma de jus de têtes à la vanille et lait d'amande

**Jiaozi d'artichauts**

Bouillon de homard façon thaï et basilic

**Calamars à la plancha**

Tempura de concombre, verdurette d'herbes, yaourt grecque

**Pigeon du Lauragais rôti**

Avocats au curry, cèpes et chorizo

**Douceur entre carottes, amande et miel de chez Marc Rebuffo**

170€

*Pour toutes allergies ou intolérances, veuillez-nous en informer en début de service*  
Toutes nos viandes sont origines françaises, UK & UE



C A P E S T E L  
★ ★ ★ ★ ★

## Verde

### *Salade d'artichauts poivrade*

*Jus de grenade, raviole frit d'oignons doux des Cévennes confits*

### *Risotto de céleri au lait d'amande et huile d'olive verveine*

*Olives noires marinées au piment d'Espelette*

### *Curry des restanques d'Aurélien*

*Les légumes bio seront en fonction du gré du vent*

### *Dôme de géranium*

*Sorbet framboise désuqué*

130€

## Signature

### *Tartelette de tomates confites*

*Ricotta fleur de brebis à la bourrache glacée*

### *Homard de l'Atlantique rôti aux graines de fenouil*

*Céleri, consommé à l'origan*

### *Loup sauvage méditerranéen*

*Aux salicornes, girolles et patates douces*

### *Sorbet limoncello maison au basilic du jardin*

### *Noisette d'agneau de l'Adret label rouge*

*Cuit sur les feuilles de myrte et poireaux nouveaux braisés*

### *Crèmeux de gorgonzola au chèvre*

### *Gouttière citron yuzu au sésame noir*

*Granité champagne*

190€

## Fromages

*Sélection locale de notre maître fromager*

23€

*Pour toutes allergies ou intolérances, veuillez-nous en informer en début de service  
Toutes nos viandes sont origines françaises, UK & UE*