



C A P E S T E L

★ ★ ★ ★ ★

## La Table de Patrick Raingeard

### Emotion

*L'asperges du Gard aux huîtres de Tamaris*

*Ode à l'iode, croustillant d'échalotes*

*Rouget de Méditerranée cuit à l'unilatéral*

*Jus d'orange, olive, roquette et piquillos*

*Filet de bœuf de l'Aubrac grillé à la moelle*

*Spirale de pommes de terre confite à l'oignons nouveaux*

*Surprise de cerise, mousse légère yaourt bulgare*

*Sorbet estragon*

155 €

### Découverte

*Rose de betterave cuite au feu de bois*

*Au caviar osciètre*

*Langoustine juste rôtie à la fleur de thym*

*Crèmeux d'avocat et miso*

*Turbot à l'andouille et sarrasin*

*Berlingots de concombres*

*Ris de veau et son travers confit, rôti à l'anis*

*Fèves et patates douces*

*Craquant chocolat au jasmin*

*Graines de lin*

210€

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

**Prix nets en euros, TVA Comprise.**

**Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 4 %.**

**Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques.**



C A P E S T E L  
\* \* \* \* \*

## Verde

*Soupe de févettes acidulée*

Syphon d'oignons nouveaux brulés

*Courgette fleur farci comme un barbajuan*

Extraction de carottes et piment d'Espelette réduite

*Artichaut Petit violet cuit à la braise*

Vinaigre de cacao et grué

*Feuille à feuille de sarrasin*

Glace huile d'olive citronné

155€

## Signature

*Carpaccio de loup méditerranéen à la livèche*

Salade d'Algues à la vinaigrette d'oursins

*Raviole en voile de homard bleu aux herbes de la garrigue*

Crèmeux de mascarpone au citron

*Saint-pierre rôti au fenouil*

Figue en coque d'argile aux épices

*Sorbet de bergamote*

*Poulette fermière de Pierlas en deux cuissons*

Aux morilles et petits pois frais

*Sélection du maître fromagé*

*Salade de granny Smith et cèleri*

Sorbet citron et meringue

250€

## Fromages

*Sélection de notre maître fromager*

29€

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

**Prix nets en euros, TVA Comprise.**  
**Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 4 %.**  
**Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques.**