



C A P E S T E L

★ ★ ★ ★ ★

## La Table de Patrick Raingeard

### Emotion

*Autour de la fleur de courgette*

*Pickles, parmesan, girolles et curry*

*Mérou de Méditerranée cuit au jus d'arrêtes à l'orange safranée*

*Carottes de l'arrière-pays*

*Filet de veau du Limousin rôti à l'estragon, pêche et sésame*

*Confit de pomme de terre au travers de veau*

*Croquant de gavotte aux fraises confituré*

*Glace réglisse*

155 €

### Découverte

*Salade d'huitres de la baie de Tamaris*

*Algues au vinaigre d'orange et échalotes*

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

*Crèmeux de mascarpone au citron*

*Saint-pierre rôti aux fenouils et badianes*

*Figue en coque d'argile*

*Le pigeon fermier du Lauragais au chorizo*

*Crèmeux de maïs, confit d'abricot et cerfeuil*

*Salade de granny Smith et cèleri*

*Sorbet citron et meringue*

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

*Poireaux nouveaux, cuit au four à bois*

Vinaigrette provençale à la tomate confite et gout iodé

*Berlingots de cèleri aux herbes*

Jus de carottes et piment d'Espelette

*Cassoulet de haricots frais et girolles à l'orange et citron*

Aux pistils de safran de Sospel

*Framboises en toute légèreté*

Sorbet géranium

155€

## Signature

*Carpaccio de langoustine aux grains de caviar osciètre*

*Râpé de citron caviar*

*Rouget de Méditerranée juste poêlé*

*Verdurette de riquette au vinaigre de poires*

*Loup sauvage méditerranéen*

*Aux salicornes, girolles et patates douces*

*Sorbet de bergamote*

*Parillada de filet de bœuf de l'Aubrac los boldos*

*Gaufre de pommes de terre*

*Sélection du maître fromagé*

*Souffle whisky tourbé Lagavulin*

*Cœur glacé pêche sanguine*

250€

## Fromages

*Sélection locale de notre maître fromager*

27€

*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.**