



C A P E S T E L
L A T A B L E

Bienvenue à La Table du Cap Estel

Avec son équipe, le Chef Kévin Garcia vous invite à découvrir sa vision d'une cuisine libre et inspirée, enracinée entre mer et jardin, servie avec cœur et précision.



MENU EN 5* TEMPS - 185€

MENU EN 7 TEMPS - 220€

LE CHARIOT DE FROMAGES - 24€

Ratafia - Champenois Solera 90-19 - Henri Giraud - 5cl - 15€

ACCORDS METS & VINS

5 verres - 10cl : 85€

7 verres - 8cl : 115€

LA COURGETTE*

Violon, velouté à la Menthe fraîche, Palourdes & Poutargue

-

LA BONITE*

À cru, condiments marins, crème de Riz torréfié & Caviar Oscietre

-

LE GAMBERONI

Consommé de Tomates & Basilic

et

Rôti, Sofrito & jus de têtes à l'Estragon

-

LA PÊCHE DU JOUR*

Grillée, Artichaut épineux & Barigoule

-

LE BOEUF*

À la braise, Pommes Grenailles à la feuille de Figuiers, coulis de Livèche & jus corsé

ou

LE RIS DE VEAU*

Caramélisé, Morilles au Vin Jaune & Ail des Ours

|

LA FRAISE

Tartelette croustillante, Poivre de Timut

ou

LE CHOCOLAT

Pure origine Araguani & Sarrasin crispy

-

LE GINGEMBRE*

Granny Smith, Céleri & Misho

Toutes nos viandes sont d'origine française & notre pêche est locale ou de côtes françaises.

Le papier de ce menu est conçu à partir d'algues invasives revalorisées, transformant une menace écologique en une ressource durable
Prix nets en euro, TVA comprise - Les tarifs affichés excluent la contribution employé de 4% - Veuillez noter que les chèques ne sont pas acceptés