



C A P E S T E L

★ ★ ★ ★ ★

## La Table de Patrick Raingeard

### Entrées

1000-feuilles de Foie gras à l'anguille fumée <i>Pommes au jasmin en compotée au miel</i>	42 €
Asperges brûlées au charbon de bois sauce hollandaise et Morilles rôties <i>Au Citron caviar</i>	52 €
Comme des tortellinis au potiron, langoustine au caviar osciètre royale Pétrossian <i>Espuma de Topinambour</i>	68 €
Raviolis de Homard d'Atlantique rôti à l'anis étoilé <i>Céleri, consommé à la sarriette en fleur</i>	56 €

### Poissons et Coquillages

Loup sauvage avec Ecailles cuit sur un galet méditerranéen <i>Aux salicornes, crémeux de citrouille</i>	62 €
Rouget et pistes de Méditerranée ébouillantés au jus de balsamique Blanc Leonardi <i>Focaccia aux éclats de tapenade</i>	62 €
Denti juste rôti à l'orange sanguine et fleur de romarin <i>Fleur de courgette au riz rond et sésames</i>	62 €
Turbot sauvage cuit à l'arête tout simplement <i>Cannelloni d'artichauts</i>	68 €

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



C A P E S T E L

★ ★ ★ ★ ★

## Viandes

Filet de veau du Limousin caramélisé à la laque de tomate <i>Févettes de l'arrière-pays, croustillant d'ail noir</i>	58 €
Filet de bœuf de Coutancie au poêlon, jus d'huitres <i>Pommes nouvelles au gingembre et wasabi de carotte nouvelle</i>	58 €
Agneau de lait des Alpilles en deux cuissons rôti, confit <i>hummus de cacahuète, barigoule de petits artichauts</i>	68 €
Poulette du Lauragais fermière aux morilles en deux services <i>Purée de pommes de terre au citron confit – pour 2 personnes</i>	140 €

## Fromages

Sélection du maître fromager Hervé Mons par Philippe Caillouet (M.O.F)	23 €
Espuma de gorgonzola au citron et Crumble parmesan	21 €

## Desserts

*Commandez votre plaisir sucré en début de repas*

Feuille à feuille minute vanille, caramel beurre salé <i>Glace vanille, amandes caramélisées</i>	23 €
Soufflé tradition au citron <i>Granité et sorbet Vodka</i>	23 €
L'Omelette norvégienne a la Pistache <i>Flambée au grand Marnier centenaire</i>	23 €
Le Chocolat Surprise ...	23 €
Sélection de glaces et sorbets maison	23 €

### *Les Menus découvertes de Patrick Raingeard*

<i>Menu émotion en 4 plats (servi au déjeuner et au dîner)</i>	<i>130€</i>
<i>Accord mets et vins, 4 verres de vin (10 cl) sélectionnés pour vous</i>	<i>60€</i>
<i>Menu dégustation en 6 plats (servi uniquement au dîner)</i>	<i>170€</i>
<i>Accord mets et vins, 6 verres de vin (10 cl) sélectionnés pour vous</i>	<i>80€</i>

*\*Le même menu sera servi pour l'ensemble de la table*