



C A P E S T E L

★ ★ ★ ★ ★

La Table de Patrick Raingeard

Entrées

Mille-feuille de foie gras à l'anguille fumée <i>pommes au jasmin en compotée au miel</i>	42€
Aubergines brûlées au charbon de bois, croustillant de parmesan <i>Chèvre frais du pays à l'huile de verveine</i>	42€
La langoustine au caviar osciètre impérial Pétrossian <i>Espuma d'artichaut au lait d'amande</i>	68€
Salade de pigeon du Lauragais et jus de persil <i>Au sésame et extraction de champignons</i>	48€

Poissons et Coquillages

Loup sauvage avec écailles cuit sur un galet méditerranéen <i>Aux salicornes, crémeux de patate douce</i>	62€
Lotte de méditerranée aux kumquats et hysope <i>Risotto de Courge de Nice au curcuma et lard frit de colonnata</i>	62€
Homard d'Atlantique confit aux petits pois et girolles <i>Poireaux rôtis et coques</i>	62€
Turbot sauvage cuit à l'arête tout simplement <i>Cannelloni d'artichaut</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 d'agneau du Quercy grillé à la citronnelle <i>Courgette farcie au riz rond, calissons de tomate à la purée d'ail noir</i>	58€
Filet de bœuf de Coutancie au poêlon, jus aux huîtres <i>Pommes nouvelles au gingembre et wasabi de carottes</i>	58€
Ris de veau glacé au jus, flambé au pastis <i>confits d'haricots frais aux cèpes</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	23€
Espuma de gorgonzola au citron et crumble parmesan	21€

Desserts

Commandez votre plaisir sucré en début de repas

Fraises de Carros, géranium, rhubarbe en tube <i>glace yaourt bulgare</i>	23€
Soufflé tradition au Miel de Provence <i>Figue rôtie au thym, sorbet Figue</i>	23€
L'omelette norvégienne à la pêche de vigne <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

Menu émotion en 4 plats	130€
Menu dégustation en 6 plats	170€
Menu green attitude (végétarien)	130€

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