



C A P E S T E L

★ ★ ★ ★ ★

La Table de Patrick Raingeard

Entrées

Crèmeux de panais, tartare de saint jacques de plongée à l'orange <i>Poireaux brulés au charbon de bois</i>	42 €
Salade de pigeon du Lauragais aux coings <i>Maïs au curcuma</i>	42 €
Comme des tortellinis au potiron, langoustine au caviar Pétroussian <i>Espuma de Topinambour</i>	68 €
Raviole de palourdes du sud caramélisée au jus de veau <i>Cerneaux de noix et céleri branche confit</i>	38 €
Cannellonis d'artichauts poivrade au lait d'amande (végétarien) Avec Truffes dites de Bourgogne et jus de veau	38 € +15 €

Poissons et Coquillages

Loup sauvage avec Ecailles cuit sur un galet méditerranéen <i>Aux salicornes, chanterelles et citrouille</i>	62 €
Le rouget de Méditerranée rôti au Balsamique <i>Petits légumes d'Antan croquants au citron et mélisse</i>	62 €
Croquet de sole de petite pêche roulé à la coriandre <i>Choux-fleurs multicolores à la coco fraîche comme un taboulé</i>	62 €
Homard de L'Atlantique rôti à l'anis étoilé <i>Céleri, consommé à l'origan</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

Quasi de veau du Limousin aux figues et amandes fraîches <i>Cèpes et pickles d'oignons rouges, mousse d'avocat</i>	58 €
Filet de bœuf de Coutancie pané au pop-corn de sarrazin <i>Pommes rattes rôties et crémeux d'haricots verts, riquette au Sichuan</i>	58 €
Dos de chevreuil rôti au thym <i>Choux rouges à la grenade et aux marrons</i>	70 €
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

L'exotique et l'exotisme	23 €
Soufflé tradition au pralin aux éclats d'amandes <i>Sorbet Poire & Cannelle</i>	23 €
Gouttière sésame noir, citron yuzu <i>Granité Champagne</i>	23 €
Le Galet Ezasque ...	23 €
Sélection de glaces et sorbets maison	23 €

Les Menus découvertes de Patrick Raingard

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

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