

CAP WEST

Nos suggestions du moment

Asperges vertes, voile de Comté,
Crème de morilles émulsionnée
10€ (plat 20€)

Tataki de thon, graines de sésame et pavot,
Algues wakamé et quinoa 11€ (plat 22€)

Salade de chèvre chaud, carottes croquantes,
Vinaigrette au miel 9€ (plat 18€)

Oeuf poché, chips de jambon espagnol et sa
Mousseline au Saint Marcellin 10€

Gaspacho d'avocat, concombres,
Pommes, graines bio et pickles (Vegan)
9€ (plat 18€)

Filet de lieu jaune poêlé, vierge de légumes
Linguine au pesto 23€

Ris de veau braisé au citron vert et gingembre,
Légumes du moment 30€ 

Filet de cabillaud poêlé, épinards tombés au
Beurre et gnocchi maison 24€

Onglet de bœuf grillé, condiment chimichurri
Pressé de pommes de terre snackées 25€

Faux-filet de veau cuit à basse température,
Mousseline de carottes au cumin 24€

Tartare de bœuf cru ou « César »
Pommes sautées 21€

Assiette de légumes de saison. (Vegan) 20€

Assortiment de fromages 9€

Fromage blanc
« Maison Casa Baronessa » 7€

Pavlova aux agrumes 9€

Tartelette à la vanille de Madagascar,
Noix de Pécan torréfiées 9€

Espuma au chocolat, opaline,
Streusel cacao et cacahuètes 9€

Glaces et **S**orbets 2€ la boule
(chocolat, vanille, citron, fraise, pistache,
caramel, passion)

Café ou **T**hé gourmand
3 Macarons « Bouillet » 9€

NOS ENGAGEMENTS

Nos plats sont élaborés à partir de produits frais et de qualité.

Nous avons banni les produits issus d'espèces menacées, nous favorisons les produits écolabellisés, biologiques ou encore locaux.

Notre chef, Sylvain Gerboud saura s'adapter à votre régime alimentaire qu'il soit végétarien, végétarien ou encore intolérance à un produit.

Tous nos déchets alimentaires sont triés, collectés et compostés localement grâce aux ALCHIMISTES

LA FORMULE TENDANCE

La formule « **Les Tendances de la Semaine** » est élaborée par notre chef, Sylvain GERBOUD. Nous sélectionnons des produits frais et de qualité pour régaler vos papilles

Entrée + Plat + Dessert 28€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 24€

Plat seul 18€

Entrée ou Dessert 8€

Menu des Juniors (jusqu'à 12 ans) : Un plat + un dessert 13€

LES TENDANCES DE LA SEMAINE

Carpaccio de betteraves rouges,
Crème de chèvre, lieu fumé et noix de Cajou

Mesclun de salade à la fourme d'Ambert,
Jambon cru et poires

Sauté de veau Marengo aux légumes

Filet de lieu noir poêlé, pamplemousse et
Crevettes, julienne de légumes

Le fromage du moment

Mousse au citron sur un sablé breton

Tarte aux noix de Pécan, caramel beurre salé