

Les Entrées

Le Foie Gras Poêlé et le Tourteau 58 €
Fine Raviole au Citron Confit, Mangue et Bergamote

Le Risotto à l'Encre de Seiche et Parmesan 68 €
Palourdes et Jus de Coquillages

La Fine Lasagne au Caviar d'Aquitaine 128 €
Jeunes Poireaux à la Goutte d'Huile d'Olive

Déclinaison des Légumes du Marché 45 €

Les Poissons

Le Saint Pierre Parfumé au Sel de Romarin 98 €
Copeaux de Truffes et Artichauts Violets

Vapeur de Gamberonis à la Verveine et Amandes Fraîches 82 €
Pêche Marinée et Caviar de Pamplemousse

Le Pavé de Loup de Méditerranée Rôti 82 €
Nage de Champignons des Bois au Jus de Volaille

Les Viandes

La Côte de Veau Cuite au Sautoir 168 €
Aubergines et Vinaigrette aux Herbes
(pour 2 personnes)

Le Pigeon du Lauragais Rôti au Foie Gras et à la Truffe 84 €
Langoustine Grillée, Mousseline d'Artichauts et Pomme de Terre Confitée

L'Agneau de l'Allaiton en Croûte d'Olives Noires et Persil 168 €
Blé Eclaté aux Herbes, Raisins Blancs et Girolles
(pour 2 personnes)

Les Desserts

Le Soufflé au Citron Flambé au Limoncello 24 €

Douceur d'Ananas aux Fruits Rouges et Réglisse 24 €

Choco Pomme au Gingembre 24 €

Déclinaison de Fraises... 24 €

Abricot Meringué aux Senteurs de Basilic 24 €

**Le Chef Didier ANIES, Meilleur Ouvrier de France
et son équipe vous proposent**

Le Menu « Saveurs » à 158 €

Vapeur de Gamberonis à la Verveine et Amandes Fraîches
Pêche Marinée et Caviar de Pamplemousse

Le Pavé de Loup de Méditerranée Rôti
Nage de Champignons des Bois au Jus de Volaille

La Côte de Veau Cuite au Sautoir
Aubergines et Vinaigrette à la Truffe

Abricot Meringué aux Senteurs de Basilic

Moka et Douceurs

Menu servi à l'ensemble des convives de la table

*Horaire d'Ouverture du Restaurant « Le Cap » de 19 h 30 à 21 h 45
Merci de bien vouloir faire vos réservations au +33 (0)4 93 76 50 26, ou par email : lecap@ghcf.fr*

Toutes nos viandes sont d'origines contrôlées

Prix nets – service compris