

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

Les Entrées

Le Foie Gras Poêlé à la Badiane, Melon et Basilic 52 €

Le Risotto Carnaroli aux Truffes Noires 79 €
Langoustine Rôtie

Déclinaison de Légumes du Marché... 45 €

La Fine Lasagne au Caviar d'Aquitaine 158 €
Jeunes Poireaux à la Goutte d'Huile d'Olive

Les Poissons

Nage de Cigale de Mer au Yuzu 168 €
Blettes, Raisins et Marrons Confits

Le Saint Pierre Cuit à Basse Température 98 €
Artichauts Violets et Truffes

Le Loup Cuit sur la Peau 82 €
Caviar Citron, Concombre et Olives Vertes

Les Viandes

L'Agneau de l'Allaiton, Olives Taggiasche et Persil Plat 168 €
Aubergines Grillées à la Flamme, Pistaches, Abricots et Tomates Confites
(pour 2 personnes)

La Côte de Veau Rôtie en Cocotte 108 €
Pommes au Persil Plat, Girolles

Le Suprême de Poularde Cuit Lentement 162 €
La Tourte de Cuisse Confite, Blettes et Jus au Porto
(pour 2 personnes)

Les Desserts

Le Soufflé Gingembre, Melon et Citron Vert 24 €

Déclinaison à la Prune 24 €

La Framboise et la Citronnelle 24 €

Le Choco Pomme 24 €

*Horaire d'Ouverture du Restaurant « Le Cap » de 20 h 00 à 22 h 00
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