

### ENTREES

Velouté de saison, huile d'olive, crème fouettée parfumée à la truffe, chips de Serrano	11 €
<b>* Méli-mélo de légumes aux trois façons (Cru, vinaigre et chips), gougères de parmesan</b>	11 €
Gravlax à la suédoise, crème montée au citron vert	16 €
Foie gras de canard, pain d'épices et pain toasté	17 €
Croustillants de chèvre au miel, mesclun de salade, vinaigrette aux noix	15 €
Huîtres Gillardeau N°3 x 6	18 €
Huîtres Gillardeau N°3 x 12	35 €

### PLATS

Omelette gourmande (fromage, lardons et fines herbes)	14 €
Dos de cabillaud, crème au chorizo	22 €
Magret de canard à la plancha, sauce fruits rouges	22 €
Cassoulet de tradition cuisiné à la graisse de canard (840 g)	23 €
Entrecôte grillée race Simmental (300g) Sauce Roquefort	23 €
Saumon rôti, sauce vierge	22 €
<b>* Wok de volaille et légumes frais, huile d'olive</b>	21 €
Tagliatelles fraîches aux gambas, crème d'ail de Lautrec	21 €

### FROMAGES

Plateau de fromages	8 €
---------------------	-----

### DESSERTS

Tarte mascarpone mangue passion	8 €
Pâtisseries de la maison Alexandres	8 €
Carpaccio de fruits frais de saison et crumble	7 €
Tarte du moment	7 €
Véritable moelleux au chocolat, caramel au beurre salé	8 €
Café gourmand aux 4 douceurs	8 €
Macaron rose, crème montée chocolat blanc, framboises fraîches	8 €

### **\* Recette détox du Spa des Capucins**

Dîner du lundi au samedi de 19h15 à 21h45

Fermé tous les midis, dimanche et les jours fériés

La carte des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'Origines Européennes

*Prix nets, taxes et service compris*