

LES ENTREES A LA CARTE

L'ŒUF COULANT – SUR SA SALADE SANS SALADE 13€

Salade croquante de courgettes jaunes et vertes, échalotte et agrumes – œuf qui coule, chantilly de petit-pois

VELOUTE DE PETITS POIS ET MENTHE, ET SA TARTINE CROUSTILLANTE 12€



Velouté lisse de verdure fraîche, tartine crème oignons et fromage frais fait maison aux herbes de Provence

RAVIOLIS ENTIEREMENT FAITS MAISON ET MAIN – GRILLES, C'EST PLUS JOLI 15€

Farce au foie gras, sauce piquillos (poivrons doux) et compotée d'oignons

BRUSCHETTA DE MAQUEREAU AU PESTO 14€

Pain de campagne toasté, fromage frais et pesto, filet de maquereau sauvage désarrêté et mariné aux herbes fraîches, tomates cerises et achar d'oignons rouges

LE POULPE DU CAPPIELLO 16€ (+3€ en cas d'orage)

Poulpe mariné, taillé en chiffonnade ultra fine, persil ciselé minute, coulis de tomate pimenté, segments citrons, câpres, croutons

LES PLATS A LA CARTE

LA PASTA – CUEILLETTE EN FORÊT 25€

Tagliatelles entièrement faite maison et main, sautées dans une crème fraîche au pastis et ses gros escargots de bourgogne sauvages et champignons, herbes fraîches

PORCELET BASSE TEMPERATURE – DE 14 HEURES 26€

Rôti dans son jus toute la nuit puis grillé à la plancha juste fondant, jus de porcelet réduit et sauce vierge aux capres et anchois, légumes de saison

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits, frais, bruts et de saison. Nous travaillons majoritairement avec des filières courtes et écoresponsables, des petits producteurs dont nous sommes fiers. Tous les prix sont TTC et service compris.



LES PEPITES DE POULET DU CAPPIELLO 24€

Blanc de poulet mariné pané et frit, polenta crémeuse, légumes de saison, jus de poulet

LE POISSON D'ARRIVAGE DU CAPPIELLO - LEGUMES DE PRINTEMPS 26€

En filet ou en pavé, toujours de ligne de la part de notre cher Tom Saveurs, accompagné d'une purée de carottes des sables et de légumes de saison, sauce beurre blanc



RISOTTO DE LEGUMES DE SAISON 24€

Risotto crémeux lié au bouillon de légumes et parmesan, légumes de saison tous cuits indépendamment pour optimiser leurs goûts, points de pesto

DESSERTS ET FROMAGE

LA TARTE CITRON S'EST PRIS UNE SACRE TARTE, ET VOUS ? 11€

Tarte citron déstructurée et crémeuse, acide et douce à la fois grâce à l'habileté de l'avocat

LE BROWNIE CHOCOLAT DU CAPPIELLO / PEANUT BUTTER 11€

Brownie au chocolat à la fleur de sel, crème pralinée de cacahuètes et éclats de cacahuètes, mousse chocolat-caramel



TIRAMISU GLACE AU FRUITS DE SAISON 11€ *à commander de préférence en début de repas !*

Glace et boudoir parfumés aux fruits de saison, pêche et pastèques, coulis de fruits rouges, crème vanille et éclats de nougatine

FROMAGES - SELECTION DU JOUR 11€ *à commander de préférence en début de repas !*

Trois fromages de saison, salade, confiture et noix

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits, frais, bruts et de saison. Nous travaillons majoritairement avec des filières courtes et écoresponsables, des petits producteurs dont nous sommes fiers. Tous les prix sont TTC et service compris.