

le Capella

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

à la carte

LES ENTRÉES

Foie gras poêlé, mousseline fine & châtaignes	16 €
Foie gras doré au beurre, mousseline légère de saison, éclats de châtaignes rôties, réduction de jus corsé.	
Œuf parfait, champignons sauvages & châtaignes	14 €
Œuf cuit à basse température, poêlée de champignons forestiers, crème de châtaigne fumée, huile de noisette.	
Duo de Saint-Jacques & langoustine, sauce asiatique	19 €
Saint-Jacques snackées, langoustine rôtie, condiment soja-gingembre, citron vert, herbes fraîches.	
Truite fumée de notre fumoir	15 €
Agrumes et huile de verveine du jardin.	

LES POISSONS

Homard citrus aux agrumes & Monbazillac	40 €
Homard rôti, réduction Monbazillac-orange, agrumes confits, huile parfumée au citron.	
Filet de lotte fondant, poireaux & sauce iodée	30 €
Lotte nacrée, fondue de poireaux, bouillon iodé monté au beurre, touche de curry breton.	

LES VIANDES

Filet de bœuf Angus d'Argentine	39 €
Filet de bœuf poêlé, jus corsé, mousseline de pommes de terre fumée, légumes du moment.	
Ris de veau doré, jus au vin jaune	36 €
Ris de veau croustillant, morilles, mousseline de céleri, jus réduit au vin jaune.	
Dos d'agneau oriental, salé-sucré	32 €
Agneau et légumes confits, épices orientales, jus salé-sucré, semoule parfumée au carvi.	
Pluma ibérique	30 €
Jus court et légumes glacés.	

LES DESSERTS

Figue rôtie au miel	12 €
Streusel et tuile au romarin, glace au yaourt.	
Le choco-framboise	12 €
Namelaka chocolat, billes de framboise et sorbet framboise.	
Sélection de fromages affinés	15 €

CHÂTEAU CHAPEAU CORNU

^{le}Capella

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Menu *Plaisir*

59 €

BALADE EN QUATRE INSTANTS GOURMANDS

AMUSE-BOUCHE

Selon l'inspiration du chef

ENTRÉE AU CHOIX

Truite fumée de notre fumoir, agrumes & huile de
verveine du jardin

OU

Œuf parfait, champignons sauvages & châtaignes

PLAT AU CHOIX

Filet de lotte fondant, poireaux & sauce iodée

OU

Pluma ibérique, jus court & légumes glacés

DESSERT

Au choix sur la carte

CHÂTEAU CHAPEAU CORNU

^{le}Capella

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Menu *Régal*

79 €

BALADE EN CINQ INSTANTS GOURMANDS

AMUSE-BOUCHE

Selon l'inspiration du chef

ENTRÉE I

Œuf parfait, champignons sauvages & châtaignes

ENTRÉE II

Duo de Saint-Jacques & langoustine, sauce asiatique

PLAT AU CHOIX

Filet de lotte fondant, poireaux & sauce iodée

OU

Dos d'agneau oriental, salé-sucré

DESSERT

Au choix sur la carte

CHÂTEAU CHAPEAU CORNU

^{le}Capella

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Menu *Signature*

99 €

BALADE EN CINQ INSTANTS GOURMANDS

AMUSE-BOUCHE

Selon l'inspiration du chef

ENTRÉE AU CHOIX

Duo de Saint-Jacques & langoustine, sauce asiatique

OU

Foie gras poêlé, mousseline fine & châtaignes

POISSON

Homard citrus aux agrumes & Monbazillac

VIANDE AU CHOIX

Filet de bœuf Angus d'Argentine

OU

Ris de veau doré, jus au vin jaune

DESSERT

Au choix sur la carte