

Carte

Entrées

<i>Salade de bœuf piquante (thaï)</i>	28.00€
<i>Gratins d'escargots en petits pots et beurre d'ail</i>	28.00€
<i>Sashimi de saumon frais label rouge</i>	29.00€
<i>Cannellonis de crabe au coulis d'écrevisses</i>	27.00€
<i>Terrine de foie gras et confiture d'oignons</i>	29.00€
<i>Salade de pousse d'épinard au parmesan et truffes</i>	28.00€
<i>Œufs cocotte aux truffes</i>	29.00€
<i>Tomate cœur de bœuf et buratta</i>	27.00€

Plats

<i><u>Vegan</u> Curry rouge de légumes au lait de coco</i>	32.00€
<i>Tartare de saumon frais (label rouge)</i>	36.00€
<i>Foie de veau poêlé à l'anglaise</i>	38.00€
<i>Brochette de saint jacques et risotto aux truffes</i>	39.00€
<i>Risotto aux truffes</i>	37.00€
<i>Filet de bœuf poêle aux truffes</i>	46.00€
<i>Rôti de thon mi- cuit au sésame et sauce soja</i>	39.00€
<i>Filet de loup gratiné à la chapelure</i>	
<i>de pain de mie</i>	39.00€
<i>linguine aux gambas</i>	45.00€

*Tous nos plats sont servis avec légumes et purée mousseline parfumée à la truffe
(Truffes Tuber Aestivum)*

Sur réservation

Langouste de méditerranée 30€ les 100grammes

Sup ACC : 5€ salade verte : 10€

Règlement : carte bancaire, espèces

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes (soja, lait arachides, gluten) merci de nous demander conseils

Desserts

*Toutes nos pâtisseries sont faites maison
Glaces, sorbets, coulis, biscuits*

17€

*Meringue mont blanc
(Meringue chantilly crème de marron)*

*Café Capricieux
(Tarte citron, tarte fraise, dame blanche)*

Moelleux au chocolat et meringue douceur

Crème caramel façon grand-mère

Croquant de fraises

CAPRICE DES DEUX

St Tropez

Maison fondée en 1994