

Restaurant
Caprice des Deux

*Carte
de la Saint-Valentin 2020*

ENTRÉES

- Soupe de truffes**
(Hommage à monsieur Paul Bocuse)
28.00€
- Cannellonis de crabe au coulis d'écrevisses**
29.00€
- Terrine de foie gras et confiture d'oignons**
29.00€
- Salade de pousse d'épinard au parmesan et truffes**
28.00€
- Escargots gratines en petit pots au beurre d'ail**
28.00€
- Œufs cocotte aux truffes**
29.00€

PLATS

- Foie de veau poêle à l'anglaise**
38.00€
- Risotto aux truffes**
37.00€
- Filet de bœuf poêle aux truffes**
48.00€
- Filet de loup gratiné**
38.00€
- Suprême de volaille aux langoustines**
37.00€
- Tartare de saumon (label rouge)**
38.00€
- 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€
Accompagnement risotto aux truffes,
purée aux truffes 12€

DESSERTS

- 17€
- Café capricieux**
-
- Crêpes suzette**
-
- Moelleux au chocolat et meringue douceur**
-
- Crème caramel façon grand-mère**
-
- Croquant de framboises**
-
- Fromage (rocamadour)**
*Toutes nos pâtisseries sont faites maison
Glaces, sorbets, coulis, biscuits*



STÉPHANE AVELIN
MAÎTRE RESTAURATEUR
PROFESSIONNEL CONFIRMÉ
TITRE D'ÉTAT
CUISINE FAITE MAISON

CAPRICE DES DEUX
St-Tropez
Maison fondée en 1994



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**