

Cap de Castel

Carte composée par Sébastien Riou



*Je vous propose également ma sélection de saveurs de saison
que je réunis tous les soirs dans le menu entre Ciel et Terre*

Sébastien.

Cap de Castel

Entrées

Taboulé de quinoa déstructuré, rouget mariné au citron vert
Quinoa tabbouleh and lime marinated red mullets

Foie gras des fermiers Occitans et chutney de fraises au balsamique
Foie gras from les Fermiers Occitans and strawberries chutney with balsamic vinegar

Salade composée Cap de Castel en direct de Mr Espinasse notre primeur (v)
Green mixed salad from our Primeur Mr Espinasse (v)

Plats

Filet de sole et sa marinère de coquillages façon Thai
Sole filet and Thai-style shellfishes cooked in white wine

Magret de canard aux baies rouges, polenta onctueuse à la noisette
Duck breast cooked with red berries, creamy polenta with nuts

Ragout de légumes au beurre de laurier du jardin (v)
Sautéed vegetables with bay-butter from the garden (v)

Desserts

Palette de glaces et sorbets « Benoit de la Lune », salade de fruits au thé vanillé
Selection of ice-creams and sorbets from "Benoit de la Lune", and vanilla tea infused fruits salad

Moelleux au chocolat grand cru Maralumi de Papouasie Nouvelle Guinée, sorbet violette
New Guinea chocolate moelleux and violet ice-cream

(v) Pour nos hôtes végétariens. (v) Vegetarian options

Cap de Castel

Menu entre "Ciel et Terre"

menu quotidien demi-pension

Entrée + plat + fromages + dessert :	35
Entrée + plat + dessert ou fromages :	30
Entrée + plat :	30
Plat + dessert :	30
Entrée + dessert :	25
Plat :	25
Fromages du coin :	5
Supplément pour tout changement à la carte :	5



A la carte

Entrée + plat + fromages + dessert :	45
Entrée + plat + dessert ou fromages :	40
Entrée + plat :	30
Plat + dessert :	30
Entrée + dessert :	25
Plat :	25
Fromages du coin :	5

Prix en euros, tva comprise