



C A P E S T E L
L A T A B L E

MAINS

18 SEPTEMBRE 2024

« LA TABLE DE PATRICK RAINGEARD », 1 ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN, CAP ESTEL

reçoit la Maison Serge Vieira avec Marie-Aude Vieira,
Aurélien Gransagne (Chef de la Maison Serge Vieira, 2 étoiles au Guide Michelin)
Patrick Bertron (ancien Chef de la Côte d'Or à Saulieu, 2 étoiles au Guide Michelin)
Vincent Delhomme (Chef Pâtissier, Cap Estel)

LA PASSION

Carpaccio de loup méditerranéen à la livèche (*Patrick Raingeard*)
Salade d'Algues et râpé de poutargue

Raviole en voile de homard bleu aux herbes de la garrigue (*Patrick Raingeard*)
Crèmeux de mascarpone

Langoustine Royale juste poêlée (*Patrick Bertron*)
Condiment citron et bisque au poivre verveine

Ombre Alice d'Auvergne (*Aurélien Gransagne*)
Céleris et caviar osciètre

Sorbet de bergamote

Poulette fermière de Pierlas en deux cuissons (*Patrick Raingeard*)
Aux cèpes frais

Sélection du maitre fromager

Feuille à feuille framboises (*Vincent Delhomme*)
Sorbet géranium

250€

*Pour toutes allergies ou intolérances, veuillez nous en informer en début de service
Toutes nos viandes sont d'origines française, UK & UE*

*Prix nets en euros, TVA Comprise.
Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 4 %.
Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques.*