

Menu de la st valentin

Entrées :

Salade de palmiste Royale
Rillettes de crabe maison au citron vert
Fricassé de queues de crevettes au poivre vert
Marinade de thon minute au lait de coco et son sorbet au citron

Plats :

Filet de mérrou des terres australes sauce au vin blanc
Pavé de thon mi cuit à la graine de sésame parfumé
Magret de canard sauce au miel orange gingembre
Faux filet Black Angus sauce aux 3 poivres
Pavé de zèbre au beurre persillé
Filet de Babonne meunière à l'huile de calou pilé
(2accompagnements aux choix : risotto, frites maison, légumes croquants et purée de patate douce)

Desserts :

Cœur coulant au chocolat et sa glace vanille
Délice du CAP HORN
(assortiments de 4 desserts maison)
Nougat glacé maison aux fruits frais
Tarte fine à la pomme et sa glace coco

Menu a 43.00€ par /pers :1 entre ,1 plat et 1 dessert aux choix

Le restaurant LE CAP HORN vous souhaite un bon appétit