



www.latableducap.com

Carte & Menus

[Menus et Carte changent tous les jours, en fonction du marché...]

[**ATTENTION**, il ne s'agit que d'**une esquisse** de ce qui vous attend en **2024...**]

Notre carte, *Les Caprices du marché !...*

Côté entrée...

Préparé devant vous !, **comme à LA CUISINE DES PLAISIRS**

Tartare d'un filet de Saint Pierre,
salade mélangée, copeaux de Chou-fleur & parmesan Regiano,
Barigoule de Fenouil Bulbe Pays à l'Orange en papillotte chaude. 27 €

La Tomate de l'arrière-pays dans tous ses états !... *collection N° 11*
"Cœur de Bœuf" crue & confite 9h, "Roma" marinée & confite,
"grappe" en tartine à l'estragon & en soupe au xérès. 25 €

Le tout légume !... **comme à LA CUISINE DES PLAISIRS**

Autour des Courgettes de l'arrière-pays... *version X*,
la "Ronde", la "Trompette" et la "Fleur"... 20 €

Pressé de Foie Gras de Canard, chutney de Poire William,
pain figues & noisettes, confiture de tomate,
réduction balsamique & vin rouge,
vinaigrette aux Noix & Noisettes torréfiées, salade mélangée. 29 €

Salade Riviera de Légumes crus & cuits, *sélection n°8*,
salade mélangée & "grosse" tartine de pain à la farine de Châtaigne,
copeaux de parmesan Regiano, coulis de Betterave au vinaigre Balsamique. 26 €

Escalopines de Lotte juste saisies à l'huile d'Olive,
nage froide d'agrumes au coriandre frais, bouquet de Riquette,
Tomate Roma "comme un œuf coque", son jaune et ses mouillettes. 22 €

Côté fromage...

Sélection de notre petite cage à fromages 16 €
*Servis avec notre pain MAISON, notre huile d'olive aux aromates d'ici,
un beurre de muscade & noix, un beurre de pain d'épices, de l'ail confit,
une confiture de raisins secs à l'échalote et oignons blancs confits.*

Côté poisson & crustacés...

Préparé devant vous !, (*prix par personne*)

Sar ou Dorade Royale de Méditerranée (pour 2 ou 3 personnes),
Braisé ou Rôti entier selon votre goût...,
ratatouille de courgettes fleurs de l'arrière-pays. 35 €

Filet de Saint Pierre rôti en cocotte, en feuille de figuier de Saint Jean Cap Ferrat,
palets de pulpe de pomme de terre nouvelle, jus corsé à l'estragon. 34 €

La Recette émotion (version une), **comme à LA CUISINE DES PLAISIRS**

Homard rôti puis cuit à l'étouffée
sur lit d'une ratatouille de Céleri Rave, Panais et Topinambour,
le tout parfumé à l'Estragon & au Basilic. 56 €

Lotte cuisinée *comme on veut !*

le Chef viendra vous suggérer quelques idées... 38 €

Filet de Loup Sauvage de Méditerranée rôti au four,
ratatouille rouge, tartine de Brandade de Sar,
jus de cuisson réduit parfumé au Coriandre ciselé. 39 €

Filet de Turbot Sauvage rôti au four, coulis vert à l'ail doux,
fondue de légumes & pousses de roquette, tomates confites,
jus de cuisson au persil plat. 36 €

Côté viande...

Préparé devant vous !, *pour 2 personnes (prix par personne)*

Canard entier du Lauragais rôti au four, en 2 services, **comme à LA CUISINE DES PLAISIRS**
Risotto de légumes, jus réduit. 34 €

Coffre de Pigeon de Bruno Verzeni rôti au four en cage d'aromates de notre région,
cuisses confites, tartine d'abats & foie gras, pomme fruit caramélisée,
cocotte de légumes du moment, jus simple. 33 €

Longe de Veau de lait du Limousin mitonnée en feuille de Mûres Sauvages,
Carottes fanes pays étuvées au thym-citron,
émulsion de Céleri Rave à l'huile d'olive, jus aux éclats de Mûres de Saint Jean. 35 €

Filet de Bœuf poêlé aux amandes,
pomme de terre nouvelles "rabinées",
sauce au Sainte Roseline 2005 & poivre long de "Java". 36 €

Menu Cap Mougins...

42 €

2 plats au choix & 1 café
servi uniquement pour le déjeuner

Salés
Amuse-bouche

Courgette Trompette Pays marinée aux herbes & Citron Jaune,
bouquet de Riquette, copeaux de Parmesan Regiano,
coulis de Betterave au Balsamique, soupe froide de Tomate.

ou

Marbré & Sar rôtis au Four au Thym-Citron,
tartine de Brandade de Palangre, Fenouil Bulbe braisé,
jus de Homard réduit à la ciboulette.

ou

Daube de Bœuf & Veau à la Niçoise,
cocotte de légumes du moment au Persil Plat, tartine de Foie Gras aux herbes.

ou

Crème aux Œufs Nature, Prunes Jaunes caramélisées au moment,
croquant de Saint Jean, Glace à la Vanille de Madagascar.

Mignardises

Menu Inspirations du moment...

138 €

comme à LA CUISINE DES PLAISIRS

Menu composé, imaginé, au moment avec Vous.

Le même menu sera servi pour l'ensemble des convives de la table qui l'auront choisi.

Salés
Amuse-bouche

Entrée froide

Entrée chaude

Poisson

Viande

Fromage

Pré-dessert

Dessert

Mignardises

Menu Cap Sens...

67 €

Salés
Amuse-bouche

Courgette Trompette Pays marinée aux herbes & Citron Jaune,
bouquet de Riquette, copeaux de Parmesan Regiano,
coulis de Betterave au Balsamique, soupe froide de Tomate.

Marbré & Sar rôtis au Four au Thym-Citron,
tartine de Brandade de Palangre, Fenouil Bulbe braisé,
jus de Homard réduit à la ciboulette.

ou

Daube de Bœuf & Veau à la Niçoise,
cocotte de légumes du moment au Persil Plat,
tartine de Foie Gras aux herbes.

Sélection de fromages

en pré-dessert,
Notre patience gourmande :

Emulsion d'Orange amère,
allumette cacao.

Crème aux Œufs Nature,
Prunes Jaunes caramélisées au moment,
croquant de Saint Jean,
Glace à la Vanille de Madagascar.

Mignardises

[Menus et Carte changent tous les jours, en fonction du marché ...]

Notre Carte des Desserts, Cap Gourmandises...

en pré-dessert,
Notre patience gourmande :

Emulsion d'Orange amère,
allumette cacao.

Mignardises

Figues de Roquebrune Cap Martin...
rôties au Four, arrosées d'un miel à la Fleur de Thym,
confit de Figues au Vin Chaud, tuile au Citron Vert & Basilic,
Sorbet Fraise. **21 €**

Préparé devant vous !,

Pêche Jaune pochée à la Citronnelle Bâton, **comme à LA CUISINE DES PLAISIRS**
puis caramélisée "minute",
servie sur une crème aux Œufs Nature,
Sorbet Pêche jaune. **24 €**

L'émotion sucrée (version une), **comme à LA CUISINE DES PLAISIRS**
Demi-Poire Louise Bonne rôtie au miel, servie chaude,
Coeur fondant praliné, croustillant Cannelle,
Nage à la Vanille de Madagascar. **22 €**

Le " Délice de Claudette " version XI, **comme à LA CUISINE DES PLAISIRS**
La Grany-Smith...
Une moitié pochée farçie de compote au café,
l'autre rôtie au four garnie d'un Caramel
Noix-Noisettes-Amandes, crème Nature, réduction Café,
glace praliné, noisette & noix torréfiées. **22 €**

" 1985 ", le tout chocolat !... [édition août 2008] **comme à LA CUISINE DES PLAISIRS**
Lingot au Crémeux Chocolat Araguani 72%,
Praliné feuillantine, craquant au Cacao,
mousse au chocolat "Madeleine" 61%,
Ganache montée Tanariva de Madagascar 34%,
et sorbet Cacao. **23 €**

Les deux petits pots au croustillant de " Saint Jean ",
composés d'un sorbet Pomme – Poire
et d'une glace Mangue - Banane. **16 €**

Comme nulle part ailleurs !... :

Drôle de Canette à boire...

Crème montée à la Fève de Tonka,
Rhubarbe pochée nature,
sablé Croustillant, coulis au Cassis,
Sorbet Rhubarbe-Cassis. **19 €**

[Menus et Carte changent tous les jours,
en fonction du marché...]

LA CUISINE DES PLAISIRS restaurant, est la table gastronomique du Chef,
ouverte en 2016 pendant une seule année et qui réouvrira ses portes dans le futur.

Cette indication « **comme à LA CUISINE DES PLAISIRS** » devant un plat
vous informe que cette recette est réalisée comme à LA CUISINE DES PLAISIRS restaurant,
et que ce plat est donc un avant-goût de ce que vous pourrez retrouver à sa réouverture.