



Sélection Plaisir (dans les plats soulignés) : 20,00 €

Sélection du Terroir (dans les plats signalés par un T) : 25,00€

✚ Entrées

<u>Chiffonnade de Jambon Serrano</u> (T)	7,20 €
Terrine de Foie Gras Maison (T)	9,00 €
Cassolette Safranée de St Jacques et Fruits de Mer	10,50 €
<u>Soupe de Poissons et sa Rouille</u> (T)	7,80 €
Assiette de Saumon Fumé ou Flétan Fumé (T)	9,60 €
<u>Buffet Entrée</u> (T)	9,00 €
Assiette Nordique de Poissons Fumés et son verre de Vodka	14,00 €

✚ Plats

<u>Plats du Jour sur Ardoise</u> (T)	9,00 €
<u>Cuisse de Canard Confit</u> (T)	13,00 €
Filet d'Empereur sauce Poivre Vert (T)	15,80 €
Magret de Canard aux Airelles	18,80 €
<u>Pavé de Bœuf, Frites</u> (T)	11,00 €
Pavé de Cœur de Rumsteck, sauce Morille et Trompette de la Mort (T)	17,50 €
Brochette Gambas et St Jacques, sauce Homard et Crustacés	19,20 €

✚ Desserts

<u>Assiette de Fromages</u> (T)	3,50 €
Profiteroles au Chocolat (T)	6,50 €
<u>Pommes Caramélisées Flambées au Calva, Glace Vanille</u> (T)	5,80 €
Mousse à l'Orange maison sur Craquant de Chocolat (T)	6,90 €
<u>Crème Brulée à la Vanille Bourbon</u> (T)	5,20 €
<u>Buffet Dessert</u> (T)	7,20 €
Carte des Glaces (sur demande) (T)	



LOGIS DE FRANCE « LE CAPRICORNE »
CONTACT@HOTELCAPRICORNE.COM

TEL 02 54 80 27 00
FAX 02 54 77 30 63

30 CHAMBRES, 3 SALLES DE RESTAURANT, 2 SALLES DE SÉMINAIRES
HTTP://WWW.HOTELCAPRICORNE.COM



« Bienvenue au Capricorne »

Nouveau : Midi et Soir, du Lundi au Samedi,*

Menu « 10 »

Entrée

Plat

Dessert,

Café offert le midi !

10 €

Midi et Soir, tous les jours* :

MENU « BUFFETS à VOLONTE »

16 €

(au lieu de 18.90€) **2 buffets - 1 Plat**

Buffet de Hors d'œuvres et Charcuteries à Volonté

--

Plat du Jour au choix sur Ardoise

--

Buffet de Desserts à Volonté

*hors fermeture, fêtes et jours fériés

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) : 12 €

Assiette de Crudités,

Nuggets de Poulet / Frites,

Glaces 2 parfums

1 Boisson incluse au choix : Coca-Cola, Orangina, Jus d'Orange ...