

Frédéric PASTORINO

Les Capucins

20, faubourg de Montbéliard

90000 Belfort

Tél. : 03 84 28 04 60 - Fax : 03 84 55 00 92

Site : www.capucins-hotel.fr

Entrées

-  **Lobe de Foie Gras de canard de Chalosse poché au Savagnin et jus de poire,** 20€
servi froid avec madeleine au pain d'épices, pulpe de mangue
- Fish and chips de Rouget Barbet aux graines de pavot,** 18€
sauce rémoulade aux câpres « capucines », chips de pommes de terre vitelottes
- Compote de cuisse de canard aux aromates « façon rillettes »,** 12€
gelée de bortsch aux artichauts, crème de raifort

Plats

-  **Pied de cochon selon Maître Gilbert, foie gras poêlé et sauce Périgueux** 22€
- Vapeur de blanc de Saint Pierre croûté aux brisures de morilles,** 25€
purée de choux fleur à l'estragon, sauce crémeuse au vin Jaune
- Pomme de Ris de Veau cuite meunière en feuille de jambon Serrano,** 24€
polenta à la sauge et aux olives noires, jus simple

Desserts

-  **Profiteroles « Classiques » à la glace vanille,** 8€
sauce chocolat Guayaquil
- Bombe glacée à la framboise, cristalline de Chouchou,** 7€
ricotta fouettée au parfum de coquelicot
- « Comme un sushi »** 7€
Riz au lait à l'ancienne et ganache de chocolat Fleur de Cao,
pulpe d'oranges amères, sorbet chocolat blanc

Initiation à la gastronomie pour les - de 10 ans, 12€

Mini salade Caesar : Sucrine, parmesan, croûtons, radis, jambon blanc

Filet de truite de mer sauce ciboulette, riz et légumes de saison

Fondue au chocolat



Spécialités du chef



-Prix nets-