



Menu OU à la carte, à emporter

Noël & jour de l'An

Le menu (4 plats) : 46 € par personne OU à la carte

Le saumon « des îles Féroé » confit et fumé au bois de pommier agrumes, zeste de yuzu frais et crème de caviar de hareng (12 € à la carte)

Les Saint-Jacques de Baie de Seine grillées, topinambours et truffe fraîche mélanosporum (17 € à la carte)

Le chapon fermier d'Evrecy farci de châtaignes, de chanterelles des bois et de foie gras, pommes dauphines aux algues marines (22 € à la carte)

Le finger : croustillant amande, noix de coco et vanille de Madagascar (9 € à la carte)

Les quantités seront limitées. Certains contenants seront consignés.

Les commandes sont à passer à : brasserielescapucines@orange.fr

Commande à passer pour le 24/12 et le 25/12 : au plus tard le 21/12

Retrait à partir du 24 décembre de 11 h00 à 16 h00

Commande à passer pour le 31/12 et le 01/01 : au plus tard le 28/12

Retrait à partir du 31 décembre de 11 h00 à 16h00



Aussi à la carte à emporter

NOTRE BUCHE

Notre bûche de Noël en DUO : 36 € pour 4/6 personnes

- Chocolat lait / caramel / noisette
- chocolat noir / vanille de Madagascar / truffe de Bourgogne / cacao

Les sauces festives en pot de 120 g (pour 4 pers.) : 10 €

- Sauce aux morilles, crème et vin jaune
 - Sauce à l'armoricaine
 - Sauce grand veneur
- Beurre nantais à l'estragon

Nos huiles parfumées (au homard du Cotentin, à la truffe et agrumes)

Truffe fraîche mélanosporum selon arrivage (prix au gramme, mini 20g)

Notre saumon fumé OU gravlax aux agrumes, en plaquette de 200 g : 25 €

Le foie gras de canard confit au naturel : ballotin de 250 g : 40 €

Chutney de fruits de Noël : 8 € les 110 g

Chutney d'oignon confit : 7 € les 110 g

Chutney à la myrtille : 7 € les 110 g