



DOMAINE
CAPITOU

SUGGESTIONS DE MENUS SÉMINAIRE
EN FONCTION DES PRODUITS DE SAISON





DOMAINE
CAPITOU

POUR VOS DÉJEUNERS

ENTRÉES

Aubergines grillées à l'ail noir, pignons de pin et palette de jambon Ibérique

PLATS

Bœuf mariné et snacké en croûte de poivre, salade de jeune fenouil,
tomates confites et pécorino

DESSERTS

Pamplemousse grillé au brasero au sucre anisé, yaourt à la fleur de sureau



ENTRÉES

Soupe de poissons de roche, maquereau poêlé et condiment à l'aïoli

PLATS

Filet de Mulet de Méditerranée fumé aux herbes de garrigue,
légumes cuit en cocotte

DESSERTS

Papillote de chèvre frais du Pays Cathare, figues, bergamote et miel

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable



DOMAINE
CAPITOU

POUR VOS DÎNERS

ENTRÉES

Asperges vertes et poulpe grillé, sauce romesco et vinaigre de pomme

PLATS

Daurade entière grillée au thym et citron, piperade de tomates au basilic

DESSERTS

Burrata et oranges sanguines aux graines de coriandre et lavande



ENTRÉES

Sardines de Méditerranée grillées en Escabèche, jus au pistou et parmesan de l'Aubrac

PLATS

Carré d'agneau de l'Aubrac au sautoir, caviar d'aubergines fumées

DESSERTS

Ananas grillé, flambé au rhum, façon pina colada et citron vert

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable