

carte printemps-été



Olivier Provost, le chef cuisinier de la Table du Cap

Formé dans de grands palaces Normands et dans l'une des plus grandes brasseries Parisienne, le chef Olivier PROVOST prend en 1994 les rennes de l'Hôtellerie des Remparts à Péronne.

Il prend plaisir à exalter le vrai goût des produits et l'âme d'un terroir.

Sa curiosité et sa quête de nouvelles saveurs le poussent ensuite à rejoindre Saint-Malo pour ouvrir sa propre table reconnue dans le guide Gault & Millau des meilleures adresses de Bretagne.

Son arrivée en Baie de Somme en 2016 est un retour aux sources.

*«Découvrez une carte adaptée aux rythmes des saisons, une cuisine inspirée du terroir entre terre et mer, 100% frais et fait maison.
L'équipe de la Table du Cap vous souhaite un moment 100% plaisir»*

*Le Chef,
Olivier Provost*



ENTRÉES

Bar tranché en carpaccio mariné au lait de coco et à la citronnelle
pesto de coriandre, balsamique et graines de sésame au yuzu **17 €**

Feuilleté d'escargots du Marquenterre, compotée de fenouil
au safran de la baie de Somme, crème d'aneth et tomate fraîche **18 €**

Maquereau de ligne comme un gravelax grillé à la flamme,
choux-fleur en deux textures, huile de menthe **15 €**

Déclinaison autour de la tomate ancienne
(Crimée, cœur de bœuf, ananas, green zébras),
buratta et glace à l'huile d'olive de St Rémy de Provence **14 €**

*Suggestion du chef
(A consulter sur notre ardoise selon arrivages)*



PLATS

Filet de merlan façon meunière à l'unilatérale, grenobloise revisitée **21 €**
(perle de citron au vinaigre, tomate confite, câpre à queue, croustillant de pain, beurre aux algues et piment d'Espelette (ou oreille de cochon selon arrivage et grenailles de la baie)

Onglet de veau gratin de patate douce, petits légumes **22 €**
et bière brune de la Somme saveur framboise

Filet de bar snacké, sabayon au poivre de Sichuan, **26 €**
croquant de légumes à la coriandre *(soja frais, carottes, poireau, gingembre, balsamique d'huile de noix).*

Carré d'agneau rôti persillé, bouquetière de légumes **27 €**
de nos maraichers, grenailles confites aux salicornes, jus de carcasse infusé à la lavande du jardin

Suggestion du chef
(À consulter sur notre ardoise selon le marché du jour)



FROMAGES & DESSERTS

Assortiment de fromages de notre région
et sa petite salade gourmande **8 €**

Argousier en demi sphère comme une charlotte,
surprise de melon **9 €**

Croustillant chocolat Inaya, melon et pastèque,
ganache fumée, sorbet verveine-citron **10 €**

Colonel revisité : pressé, meringué, sablé,
comme un cocktail sorbet citron-basilic **9 €**

Choux croquant praliné, macaron, nage de fraises
et framboises au Champagne, sorbet fraise- fenouil **10 €**

*Suggestion du chef
(À consulter sur notre ardoise selon le marché du jour)*



MENU DU TERROIR

31 €

Mise en bouche du chef

Maquereau de ligne comme un gravelax grillé à la flamme,
choux fleur en deux textures, huile de menthe

Ou

Déclinaison autour de la tomate ancienne
(Crimée, cœur de bœuf, ananas, green zébras),
buratta et glace à l'huile d'olive de St Rémy de Provence

Filet de merlan façon meunière à l'unilatérale, grenobloise revisitée
(perle de citron au vinaigre, tomate confite, câpre à queue, croustillant de pain,
beurre aux algues et piment d'Espelette ou oreille de cochon selon arrivage,
grenailles de la baie)

Ou

Onglet de veau, gratin de patate douce, petits légumes
et bière brune de la Somme saveur framboise

Argousier en demi sphère comme une charlotte, surprise de melon

Ou

Colonel revisité (pressé, meringué, sablé)
comme un cocktail sorbet citron- basilic



MENU SAVEUR

44€

Mise en bouche du chef

Bar tranché en carpaccio mariné au lait de coco
et à la citronnelle, pesto de coriandre,
balsamique et graines de sésame au yuzu

Ou

Feuilleté d'escargots du Marquenterre, compotée de fenouil
au safran de la Baie de Somme, crème d'aneth et tomate fraîche

Ou

Suggestion Entrée (*Supplément 3€*)

Filet de bar snacké, sabayon au poivre de Sichuan,
croquant de légumes à la coriandre
(*soja frais, carotte, poireau gingembre, balsamique d'huile de noix*)

Ou

Carré d'agneau rôti persillé, bouquetière de légumes de nos maraichers,
grenailles confites aux salicornes, jus de carcasse infusé à la lavande du jardin

Ou

Suggestion Plat (*Supplément 3€*)

Assiette de fromages de notre région accompagnée d'une salade gourmande

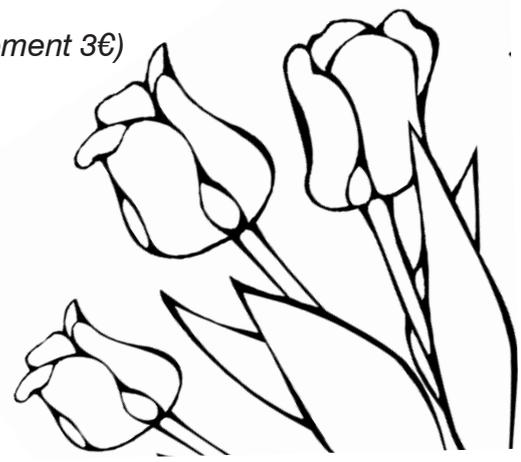
Choux croquant praliné, macaron, nage de fraises et
framboises au Champagne, sorbet fraise-fenouil

Ou

Croustillant chocolat Inaya, melon et pastèque,
ganache fumée sorbet verveine- citron

Ou

Suggestion Dessert (*Supplément 3€*)



MENU ENFANT (-12 ans)

10 €

Filet de poisson pané façon «Fish and Chips»

ou

Haché de Bœuf

Accompagnement : Pommes de terre sautées ou frites ou légumes de saison

■ ■ ■

Glace vanille-chocolat, crème chantilly, tuile craquante

■ ■ ■

Boisson : Sirop à l'eau ou limonade ou jus d'orange

