

GRAND CAFÉ CAPUCINES

• 1875 •

Le gibier s'invite au Grand Café Capucines

L'automne ne se contente pas de changer le paysage, il transforme aussi les assiettes : c'est le moment pour retrouver le goût du gibier. Cet automne, le Grand Café Capucines invite les amateurs de cuisine française à redécouvrir ce mets emblématique à travers un plat signature.

À mesure que les feuilles tombent et que le froid s'installe, les saveurs d'automne s'invitent de nouveau à table : c'est la saison parfaite pour redécouvrir le gibier

La brasserie du Boulevard des Capucines allie saveurs et saisonnalité avec un civet de sanglier. Longuement mijoté, le sanglier révèle toute la délicatesse de sa chair, sublimée par des champignons frais et des tagliatelles. Ce plat généreux est un hommage à la gastronomie bourgeoise d'antan, revisité avec gourmandise, offrant une expérience savoureuse et réconfortante.





Civet de sanglier aux champignons & tagliatelles fraîches | 26,50€

A déguster avec un verre de Puisseguin Saint-Emilion Château des Laurets | 12,50 €
le verre