



## Menu Grand Hôtel Du Cap Ferrat

<https://lacarte.menu>

71 Boulevard Du General De Gaulle, Saint-Jean-Cap-Ferrat, France  
+33493765050,+33493765365,+33493765027,+3349376509 -  
[https://www.fourseasons.com/fr/capferrat/dining/restaurants/le\\_cap/](https://www.fourseasons.com/fr/capferrat/dining/restaurants/le_cap/)



Le restaurant de [Saint-Jean-Cap-Ferrat](#) propose **82** différents **plats et boissons** sur [le menu](#) à un prix moyen de 50 €. La terrasse du Grand Hôtel du Cap Ferrat Four Seasons offre une vue magique sur la mer, un service discret et une atmosphère élégante. La Véranda propose une cuisine raffinée et décontractée, mettant en avant les saveurs de la Provence. Venez découvrir un menu à la carte exquis ou laissez-vous guider par les recommandations du chef. Même le menu du jour est préparé avec soin et équilibre. Enfin, pour une expérience gastronomique en plein air, la terrasse est l'endroit idéal, offrant une vue imprenable sur la Méditerranée sous l'ombre des pins d'Alep.

# Menu Grand Hôtel Du Cap Ferrat



## Boissons Non Alcoolisées

EAU

## Gnocchi

GNOCCHIS

## Apéritif

FILET DE ROUGET JUSTE SAISI,  
TOMATES ET AIL NOIR DANS UN JUS  
VERT CONDIMENTÉ

## Poisson

SAUMON GRILLÉ

## Spécialités Japonaises

SAKÉ

## Digestifs

LIMONCELLO

## Boissons Chaudes

CAFÉ

## Deuxième Plat

FILET DE MAIGRE DE LIGNE GRILLÉ,  
PÂTISSONS ET ÉPINARDS ADOUCIS AUX  
FRUITS DE SAISON

## Accompagnements

PURÉE DE POMMES DE TERRE

PATATE DOUCE

## Sauces

SAUCE AUX CHAMPIGNONS

TZATZIKI

## Cheeses

TROLLEY OF MATURED CHEESES  
FROM OUR REGIONS AND  
ELSEWHERE

38 €

GOAT CHEESE FROM ISABELLE  
MONTEIRO,

32 €

## Fruits De Mer



CALAMARS

POULPE GRILLÉ

POULPE ET ORZO

## Boissons



BOUTEILLE D'EAU

14 €

BOISSONS

SMOOTHIES

## First Wave

POACHED OYSTERS FROM  
MAISON GIOL SERVED IN A  
LOVAGE BROTH,

66 €

FILET OF RED MULLET JUST  
SEARED,

76 €

CLAMS AND SPINACH RAVIOLI,

84 €

MEDITERRANEAN SARDINE  
SLIGHTLY GRILLED,

72 €

## Catégorie De Restaurant

MÉDITERRANÉEN

FRANÇAIS

VÉGÉTARIEN

# Menu Grand Hôtel Du Cap Ferrat



## DESSERT

### Sweet Wave From Pierre Jean

WILLIAMS PEAR LIKE FLOWER PERFUMED WITH HEMP,	32 €
CRISPY CHOCOLATE AND HAZELNUTS WITH MILK FOAM,	32 €
CITRUS VACHERIN, LIGHT FONTAINBLEAU PERFUMED WITH GREEN YUZU,	32 €
DELICATE FIGS AND COCONUT CRUNCHINESS,	32 €

### Second Wave

FILLET OF VEAL PERFUMED WITH SEA LETTUCE,	88 €
SADDLE OF VENISON ROASTED,	92 €
ROASTED BLUE LOBSTER,	96 €
MEDITERRANEAN SCORPION FISH COOKED MEUNIERE ,	84 €
GRILLED LINE FISHED CORVINA FILLET,	88 €
CRISPY PIE WITH CINCO JOTAS CURED HAM,	84 €

## Entrée

TOMATE MOZZARELLA SALADE ARCANGELINA	32 €
SALADE DE GAMBAS RÔTIRES	42 €
ANTIPASTI (POUR 2, PRIX PAR PERSONNE)	39 €
RAVIOLES DE COQUES ET D'ÉPINARDS, THON CRU IODÉ AUX GRAINS DE CAVIAR ET BEURRE BLANC FUMÉ	
MI-CUIT DE THON AU SOJA, RADIS NOIR ET QUINOA	45 €

TARTARE DE DAURADE À  
L'ORANGE CONFITE ET AU CAFÉ,  
FENOUIL, RADIS ROUGE, ET  
PISTACHE 42 €

ENTRÉE DE LA SEMAINE: NOIX DE  
SAINT JACQUES RÔTIRES,  
CRÉMEUX DE TOPINAMBOURS,  
CITRON CONFIT, NOISETTES ET  
ARTICHAUTS 32 €

## Ces Types De Plats Sont Servis



- SALADE
- PAIN
- DESSERTS

GLACE

MOULES

POISSON

VIANDÉ

## Plat

TOURTE CROUSTILLANTE AU FILET DE  
COCHON CINCO JOTAS, SALADE  
D'AUTOMNE ET JUS RICHE

LE COQUELET RÔTI ET DÉCOUPÉ,  
PURÉE DE POMME DE TERRE 42 €

MÉDAILLON DE HOMARD MARINÉ  
AUX ÉPICES DOUCES, POMME  
VERTE, CÈPES ET CONCOMBRE 58 €

PLAT DE LA SEMAINE: FILET DE  
LOUP CUIT SUR PEAU, MINI  
FENOUIL, BETTERAVE, POIRE AU  
POIVRE DE SÉCHUAN 48 €

NOUILLES SAUTÉES AUX SCAMPIS  
ET POULET 52 €

POISSONS GRILLÉS (LOUP, SOLE,  
DAURADE) 68 €

RAVIOLI DE RICOTTA ET HOMARD  
AU CITRON CONFIT 78 €

# Menu Grand Hôtel Du Cap Ferrat



COMME UN CANARD À L'ORANGE DANS  
UN JEUNE NAVET, ÉMULSION DE FANES

DESSERT DE LA SEMAINE:  
ONDULÉ DE MANGUE, CRÈME  
BRÛLÉE PISTACHE

24 €

## Dessert



MOELLEUX CHOCOLAT  
À LA FÈVE DE TONKA 24 €

CROUSTILLANT CHOCOLAT  
ET NOISETTES À L'ÉCUME  
DE LAIT, SOUFFLÉ LÉGER AU  
CACAO

GLACE VANILLE

TARTE MOJITO AUX FRAISES  
MERINGUÉES 24 €

ASSIETTE DE FRUITS COUPÉS 24 €

TIRAMISU

MARRONS AUX AGRUMES,  
SORBET MANDARINE 24 €

MILLEFEUILLE CARAMÉLISÉ,  
CHOCOLAT ET COING 24 €

## Ingrédients Utilisés



FRUIT DE MER

CARAMEL

PESTO

TOMATE

AIL

CHOCOLAT

AVOCAT

COURGETTES

POMMES DE TERRE

FRUIT

JAMBON

THON

BEURRE

## Grand Hôtel Du Cap Ferrat

71 Boulevard Du General De  
Gaulle, Saint-Jean-Cap-Ferrat,  
France

### Heures d'ouverture:

Lundi 19:00-22:00  
Mardi 19:00-22:00  
Mercredi 19:00-22:00  
Jeudi 19:00-22:00  
Vendredi 19:00-22:00  
Samedi 19:00-22:00  
Dimanche 19:00-22:00

Fait avec Carte

