

MENU LIGERIEN

Marbré au ris de veau | pickles de légumes & moutarde fruits rouges
Biscuit de poisson de Loire & shiitaké Bio | miso de buttercup & anguille fumée

.....

Pintadeau farci de noix de pécan | potimarron & petits fruits | sauce soja
Dos de truite en croûte d'herbes | panais & pleurotes Bio | lait fumé

.....

Fromage chèvre & burrata | mimolette vieille | shiso & iceberg
Sélection de 4 fromages affinés (suppl. 2,50€)

Biscuit madeleine au citron bergamote | chocolat blanc | ananas & fruits de la passion
Figues pochées au vin d'hypocras | fève tonka & biscuit rose

ENTREE+PLAT+FROMAGE+DESSERT	43,00 €
ENTREE+PLAT+FROMAGE ou DESSERT	35,00 €
ENTREE+PLAT ou PLAT+DESSERT (<i>sauf samedi soir et dimanche midi et jours fériés</i>)	30,00 €

Possibilité de changer 1 plat (seulement) du menu ligérien par un du menu Capucine avec un **supplément de prix**

MENU Ligérien à Emporter

Entrée+plat à réchauffer+dessert

32,00 €

FORMULE HALLES-EXPRESS

Uniquement au déjeuner, sauf samedi, dimanche et jours fériés

PETITE ENTREE + PLAT + DESSERT (*menu du jour*) 20,50 €

+ UN VERRE DE VIN DU JOUR 25,50 €

Menu Capucine

55,00 €

Foie gras canard mi-cuit | champignons & tamarin

27,00 € (suppl.menu) 9,00€

Ou

Risotto crémeux au cresson & escargots du Poitou-Charentes | ail des ours

19,00 € (suppl.menu) 5,00€

.....

Bar cuisiné façon thaï | sauce coco citronnelle

32,00 € (suppl.menu) 11,50€

Ou

Bœuf Black Angus Bio au poivre verveine | couscous de quinoa & tahiné de betterave

33,00 € (suppl.menu) 12,50€

.....

Sélection de 4 fromages affinés

10,50 €

Ou

Biscuit chocolat | poire caramélisée & noisette | kumquat confite & sésame noir

12,00 € (suppl.menu) 3,50€

Nos viandes sont d'origine française & U.E.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Terrasse non fumeur