

# MENU LIGERIEN

Crème de châtaignes grillées | ravioles de cèpes | parmesan & huile de noix

Biscuit de poissons de Loire | buttercup & ail noir | anguille fumée

.....

Magret de canard laqué aux épices | choux & tamarin | sauce ponzu

Dos de cabillaud | butternut & courge spaghetti | tempura de crevette

.....

Chèvre frais aux baies de goji & burrata | crousti de fromage

Sélection de 4 fromages affinés (suppl. 3,50€)

Biscuit chocolat | mandarine & patate douce

Gâteau breton | pomme & cassis Combiér | sarrasin kasha

ENTREE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 47,00 €

ENTREE+PLAT+FROMAGE **ou** DESSERT 39,00 €

ENTREE+PLAT **ou** PLAT+DESSERT (*sauf samedi soir et dimanche midi et jours fériés*) 34,00 €

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

## FORMULE HALLES-EXPRESS

*Uniquement au déjeuner, sauf samedi, dimanche et jours fériés*

PETITE ENTREE + PLAT + DESSERT (*menu du jour*) 24,00 €

+ UN VERRE DE VIN DU JOUR 29,00 €

# Menu Capucine

**62,00 €**

Foie gras canard mi-cuit | poire tapée de Rivarennnes & vin d'hypocras

29,00 € (suppl.menu ligérien ) 10,00€

**Ou**

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

21,00 € (suppl.menu ligérien) 6,00€

.....

Saint-Jacques en croûte d'herbes | lentilles vertes iodées & oignons roses frits

32,00 € (suppl.menu ligérien) 11,50€

**Ou**

Bœuf Black Angus Bio en deux façons | pressé de pleurotes Bio & carottes | cacao

33,00 € (suppl.menu ligérien) 12,50€

.....

Sélection de 4 fromages affinés

11,50 €

**Ou**

Baba piña colada

13,00 € (suppl.menu ligérien) 3,50€

*Nos viandes sont d'origine française.*

*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*