

MENU LIGERIEN

Panna cotta de champignon Bio | coco de Paimpol | tomate & tamarin | rillons & magret de canard

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

.....

Suprême de pintadeau | noix & panais | sauce ponzu

Dos de cabillaud | huile basilic & algues | fenouil | mousseline aux fruits de la passion

.....

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

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

Biscuit chocolat | framboises | cacahuète & piment d'Espelette

Sponge cake cassis | figes violettes & fleur de sureau

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 €

Medley de poissons fumés | caviar osciètre | avocat & lentilles pays iodées

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€

.....

Dos de bar | beurre blanc à la citronnelle | condiment thaï

32,00 € (suppl.menu ligérien) 11,50€

Ou

Bœuf Black Angus Bio | yakitori d'abats & couscous de légumes | moutarde fruits rouges

33,00 € (suppl.menu ligérien) 12,50€

.....

Sélection de 4 fromages affinés

11,50 €

Ou

Mille-feuille à la fève tonka & melon

12,00 € (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