

MENU LIGERIEN

Crème de châtaignes grillées | ravioles de foie gras | parmesan & noisettes
Biscuit de poisson de Loire & shiitaké Bio | miso de buttercup & anguille fumée

.....

Fondant de bœuf Black Angus Bio | pleurotes Bio & légumes d'hiver | sauce ponzu
Dos de cabillaud confit | Butternut & courge spaghetti | tempura de crevette

.....

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

Gâteau breton | pomme caramélisée & sarrazin
Crêmet d'Anjou à la vanille | marron & macadamia | brownie

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 | coing & tamarin | tuile de pain d'épices

27,00 € (suppl.menu ligérien) 9,00€

Ou

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

19,00 € (suppl.menu ligérien) 5,00€

.....

Bar cuisiné façon thaï | sauce coco citronnelle

32,00 € (suppl.menu ligérien) 11,50€

Ou

Canard colvert aux épices douces | céleri boule & kaki | polenta frite

33,00 € (suppl.menu ligérien) 12,50€

.....

Sélection de 4 fromages affinés

10,50 €

Ou

Biscuit chocolat | poire caramélisée | kumquat confit & sésame noir

12,00 € (suppl.menu ligérien) 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