

# MENU LIGERIEN

Crème de châtaignes grillées | ravioles de foie gras | parmesan & noisettes

Gravlax de saumon Bömlo à l'aneth | brocoli mimosa | kalamansi

.....

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€)

Biscuit madeleine exotique | yuzu & cardamome | noix de coco

Forêt noire | chocolat | café blanc & acérola

ENTREE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 43,00 €

ENTREE+PLAT+FROMAGE **ou** DESSERT 35,00 €

ENTREE+PLAT **ou** PLAT+DESSERT (*sauf samedi soir et dimanche midi et jours fériés*) 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 au naturel | chutney d'ananas & safran de Touraine

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€

.....

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

32,00 € (suppl.menu ligérien) 11,50€

**Ou**

Joue veau en cuisson douce | racines d'hiver | parmesan & truffe noire mélangé | porto rouge

33,00 € (suppl.menu ligérien) 12,50€

.....

Sélection de 4 fromages affinés

10,50 €

**Ou**

Royal-cassis | poire au vin d'hypocras & crème de marron

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*