

MENU-CARTE

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

Cervelas de poissons de Loire & fumé | fenouil cuit & cru | mayonnaise citron bergamote

Champignon galipette farci | filet de truite | cappuccino de lait fumé

.....

Paleron de bœuf fondant | carottes & panais | moutarde fruits rouges | sauce poivrade

Dos de cabillaud | huile de Wakamé | scorsonères & endivette | beurre noisette aux agrumes

Tranche d'oie caramélisée aux épices douces | céleri boule & kaki | polenta frite

.....

Fromages de chèvre frais & affiné | mimolette | chutney exotique

Crémet d'Anjou | crème de marrons | noisettes & brownie aux cranberries

Poire tapée | biscuit chocolat | vanille & crème de cassis juillet 2018 Combiér

Biscuit madeleine au citron | chocolat blanc | ananas & fruits de la passion

ENTREE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 39,00 €

ENTREE+PLAT+FROMAGE **ou** DESSERT 33,00 €

ENTREE+PLAT **ou** PLAT+DESSERT (*sauf samedi soir et dimanche midi
et jours fériés*) 27,00 €

**Possibilité de changer 1 plat (seulement) du menu-carte
par un de la carte avec **un supplément de prix****

MENU

PETIT GOURMET

12,50 €

*Menu réservé aux enfants
jusqu'à 10 ans*


FORMULE HALLES-EXPRESS

Uniquement au déjeuner, sauf dimanche et jours fériés

PETITE ENTREE + PLAT + DESSERT (*menu du jour*) 17,50 €

+ UN VERRE DE VIN DU JOUR 22,00 €

CARTE

 Foie gras de canard mi-cuit | coing & tuile de pain épicié

24,50 € (suppl.menu) 8,00€

Risotto crémeux au cresson & escargots du Poitou-Charentes | persillade


19,00 € (suppl.menu) 4,50€

 Bar sauvage | champignons... crème de cèpes séchés

29,50 € (suppl.menu) 11,50€

 Joue veau braisée | topinambour & râpée de truffe mélando | réduction de porto

30,50 € (suppl.menu) 12,50€

 Millefeuille allumette à la vanille & mascarpone | nougatine cacahuète

12,00 € (suppl.menu) 3,50€

MENU CAPUCINE 3 plats  (choix poisson **ou** viande) 48,00 €

MENU CAPUCINE complet 5 plats 65,00 €

Sélection de 4 fromages affinés & salade

9,50 € (suppl.menu) 2,00€

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.