

MENU-CARTE

Poulpe mariné & moules | carotte parisienne | chorizo Bellota

Bouillon de lentilles du Berry | menthe | rillons de Touraine & chantilly de foie gras

Gravlax de truite de mer | fenouil cru | mousseline de butternut & fruit de la passion

.....

Tête de veau crousti-fondante...version 2018

Dos de cabillaud confit | potimarron & courge spaghetti | sauce crevette armoricaine

Tranche d'oie aux épices douces & grué de cacao | pak choï & chou chinois | polenta frite

.....

Brie de Meaux affiné à la mascarpone & vanille...

Biscuit déroulé chocolat & noix de coco | banane flambée au rhum brun

Poire tapée | biscuit chocolat | vanille & crème de cassis juillet 2017 Combier

Pain de gènes mandarine & dattes Medjoul | crème chocolat blanc & menthe

ENTREE+PLAT+FROMAGE+DESSERT	39,00 €
ENTREE+PLAT+FROMAGE ou DESSERT	33,00 €
ENTREE+PLAT ou PLAT+DESSERT (<i>sauf samedi soir et dimanche midi et jours fériés</i>)	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 & anguille fumée | gelée de pomme & chicorée | tuile de pain épicés


24,50 € (sup.) 8,00€

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

19,00 € (sup.) 4,50€

 Bar de ligne cuit vapeur | petit épeautre & coquillages | sauce crème

29,00 € (sup.) 11,00€

 Filet mignon de veau | truffes méloño | scorsonères & épinard | jus à l'arabica

30,50 € (sup.) 12,50€

 Barre chocolatée mi-amer & marron confit | nashi & fève Tonka

12,00 € (sup.) 3,50€

MENU CAPUCINE complet 5 plats 65,00 €

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

Sélection de 4 fromages affinés & salade

9,50 € (sup.) 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.