

MENU LIGERIEN

Veau façon kakuni | tomates | condiment poivron rouge & framboise
Biscuit de poisson de Loire & shiitaké Bio | miso de petits pois & anguille fumée

.....

Porc «Roi rose» & boudin noir | carotte nouvelle & maracuja | polenta frite
Rascasse | cotriade de coco de Paimpol | aïoli au safran de Touraine

.....

Fromage chèvre & burrata | shiso pourpre & truffe blanche d'été
Sélection de 4 fromages affinés (suppl. 2,50€)

Tarte myrtilles sauvages | meringues & citron bergamote
Pain de Gênes amandes & groseilles | pêche blanche & fève tonka

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

 Foie gras canard mi-cuit | champignons & tamarin

27,00 € (suppl.menu) 9,00€

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


19,00 € (suppl.menu) 5,00€

 Sandre au beurre blanc & citronnelle | chou-fleur & pomme verte

29,50 € (suppl.menu) 11,50€

 Bœuf Black Angus Bio au poivre verveine | couscous de quinoa & tahiné de betterave

33,00 € (suppl.menu) 14,50€

 Biscuit chocolat | poire caramélisée & noisette | kumquat confite & sésame noir

12,00 € (suppl.menu) 3,50€

MENU 3 plats  (choix poisson **ou** viande) 50,00 €

MENU complet 5 plats 70,00 €

Sélection de 4 fromages affinés

10,50 €

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