

MENU-CARTE

Poulpe mariné au paprika | moules & carotte parisienne | chorizo ibérique Belotta

Melons & loukoum de pastèque | rillons & magret de canard fumé | condiment bergamote

Panna cotta ligérienne de poissons & tomates...

.....

Pièce de cochon Roi rose en cuisson douce | pancetta corse & pois chiche frais | jus de rôti

Dos de lieu jaune | moules | coco de Paimpol & tomate fondante | bisque de poissons

Tranche d'oie caramélisée aux épices | griottes | daïkon & betterave primeur | polenta frite

.....

Fromages du marché de Langeais | chutney à la tomate & condiments

Nougat glacé aux abricots & groseilles

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

Pain de gènes à la pistache | fraises & citron bergamote

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 | rhubarbe & hibiscus rouge | 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€

 Rouget barbet & homard | petit épeautre & carotte aux graines de sésames | crème de homard

29,50 € (suppl.menu) 11,50€

 Carré d'agneau | ratatouille & pesto de courgette | jus de rôti à la lavande & sarriette

30,50 € (suppl.menu) 12,50€

 Ganache chocolat | riz soufflé à la praline rose | marmelade & gavottes aux fruits rouges

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.