

MENU-CARTE

Poulpe mariné au paprika | moules & carotte parisienne | chorizo ibérique Belotta
Bouillon de lentilles du Berry | verveine citronnelle | 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 saumon Bömlö | champignons de cave & panais | tuile de comté | crème de saumon fumé
Tranche d'oie aux épices douces & gruë 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 & datte 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 € (suppl.menu) 8,00€

Risotto crémeux au cresson & escargots du Poitou-Charentes | persillade
19,00 € (suppl.menu) 4,50€

 Sandre | coppa de Parme | patate douce & légumes grillés | beurre rouge à la moutarde violette
29,00 € (suppl.menu) 11,00€

 Carré d'agneau | wok de légumes & pousse de soja | mousseline d'ail nouveau
30,50 € (suppl.menu) 12,50€

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