

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

.....

Filet mignon de porc Roi rose | pancetta corse | panais & girolles | sauce soja

Filet de sandre snacké | coquillages | courge spaghetti & butternut | sauce crevette

Pintadeau fermier au beurre de noix | potimarron & petits fruits | polenta frite

.....

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

Pomme cuite au four | sablé breton & caramel au beurre salé | émulsion noisette

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

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€

 Canard de Challans aux épices douces | céleri & kaki

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.