

MENU-CARTE

Asperges blanches | gambas | avocat & agrumes

Cervelas de poisson blanc & silure fumé de Loire | courgette & citron bergamote

Champignon galipette farci | petits pois & rillons | chorizo Ibérique Belotta

.....

Filet de veau | panzetta Corse | navet primeur & mousseline de panais

Truite de mer | carotte & citronnelle | émulsion de lait fumé

Volaille de Challans | pleurotes & légumes verts | jus au beurre noisette

.....

Fromages de chèvre frais & affiné | mimolette | chutney exotique

Sélection de 4 fromages affinés & salade (suppl.menu) 2.50€

Crêmet d'Anjou | coing & pommes | brownie

Poire tapée | biscuit chocolat | vanille & crème de cassis juillet 2018 Combiér

Pain de gènes fraise | noix de coco & datte Medjoul | nougatine sésame

ENTREE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 40,00 €

ENTREE+PLAT+FROMAGE *ou* DESSERT 33,00 €

ENTREE+PLAT *ou* PLAT+DESSERT (sauf samedi soir et dimanche midi et jours fériés) 28,00 €

Possibilité de changer 1 plat (seulement) du menu-carte par un de la carte avec **un supplément de prix**

MENU

PETIT GOURMET

13,00 €

*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) 18,00 €

+ UN VERRE DE VIN DU JOUR 23,00 €


CARTE

 Foie gras de canard à la vanille | gelée de porto blanc & tuile de pain épicé


25,00 € (suppl.menu) 8,50€

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

19,00 € (suppl.menu) 4,50€

 Saint-jacques dorées à la plancha | topinambour | truffe mélando & noisette

29,50 € (suppl.menu) 11,50€

 Carré d'agneau | légumes primeurs & mousseline de pois chiche | couscous fumé

30,50 € (suppl.menu) 12,50€

 Barre chocolatée mi-amer & praliné | cerise amarena & café blanc

12,00 € (suppl.menu) 3,50€

MENU CAPUCINE 3 plats  (choix poisson **ou** viande) **49,00 €**

MENU CAPUCINE complet 5 plats **68,00 €**

Sélection de 4 fromages affinés & salade

9,50 €

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.