

# MENU LIGERIEN

Asperges blanches | kakuni de poitrine porc & pomelos confit | vinaigrette soja-sésame

Biscuit de poissons de Loire | petit pois & salicorne | anguille fumée & ail noir

.....

Pièce de veau | carottes nouvelles & patate douce | tamarin & jus arabica

Dos de truite en croûte d'herbes | champignons de cave Bio & céleri | lait fumé

.....

Chèvre frais aux baies de goji & burrata | crousti de fromage

Sélection de 4 fromages affinés (suppl. 3,50€)

Biscuit chocolat | framboises | cacahuète & piment d'Espelette

Pain de gènes | fraises & sureau | crème chiboust caramélisée

ENTREE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 45,00 €

ENTREE+PLAT+FROMAGE **ou** DESSERT 37,00 €

ENTREE+PLAT **ou** PLAT+DESSERT (*sauf samedi soir et dimanche midi et jours fériés*) 32,00 €

**Possibilité de changer 1 plat (seulement) du menu ligérien par un du menu Capucine avec un supplément de prix**

## FORMULE HALLES-EXPRESS

*Uniquement au déjeuner, sauf samedi, dimanche et jours fériés*

PETITE ENTREE + PLAT + DESSERT (menu du jour) 22,00 €

+ UN VERRE DE VIN DU JOUR 27,00 €

# Menu Capucine

**58,00 €**

Foie gras canard mi-cuit | poire tapée de Rivarennnes & vin d'hypocras

28,00 € (suppl.menu ligérien ) 9,00€

**Ou**

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

21,00 € (suppl.menu ligérien) 6,00€

.....

Filet de bar | morilles fraîches | chou-fleur & brocoli | condiment pomme verte

32,00 € (suppl.menu ligérien) 11,50€

**Ou**

Bœuf Black Angus Bio en deux façons | igname & petits pois | poivre vert frais & basilic Thai

33,00 € (suppl.menu ligérien) 12,50€

.....

Sélection de 4 fromages affinés

11,50 €

**Ou**

Baba punché au thé citron & limoncello | fraises des bois

12,00 € (suppl.menu ligérien) 3,50€

*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*