

MENU LIGERIEN

Ceviche de veau mi-cuit | courgette & melon | vinaigrette Kalamansi

Biscuit de poisson de Loire & shiitaké Bio | tempura de crevette | soja-sésame

.....

Porc «Roi rose» de Touraine | patate douce & boudin noir | riz noir grillé | sauce créole

Rascasse | cocos de Paimpol | girolles & moules

.....

Fromage de chèvre affiné & frais au basilic | chutney de tomate

Sélection de 4 fromages affinés (suppl. 2,50€)

Crêmet d'Anjou à la vanille & fruits rouges | arlette au sucre de fleur de coco Bio

Tarte feuilletée aux figues fraîches & pistache

ENTREE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 42,00 €

ENTREE+PLAT+FROMAGE **ou** DESSERT 34,00 €

ENTREE+PLAT **ou** PLAT+DESSERT (*sauf samedi soir et dimanche midi et jours fériés*) 29,00 €

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

MENU Ligérien à Emporter

Entrée+plat à réchauffer+dessert

30,00 €


FORMULE HALLES-EXPRESS

Uniquement au déjeuner, sauf samedi, dimanche et jours fériés

PETITE ENTREE + PLAT + DESSERT (menu du jour) 19,50 €

+ UN VERRE DE VIN DU JOUR 24,50 €

Menu Capucine

 Foie gras de canard poêlée | consommé de tomate & pastèque

24,00 € (suppl.menu) 7,50€

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

19,00 € (suppl.menu) 4,50€

 Sandre au beurre blanc & citronnelle | chou-fleur & pomme verte

30,00 € (suppl.menu) 12,00€

 Bœuf «Rouge des près» au poivre verveine | couscous de quinoa & petits pois

31,00 € (suppl.menu) 13,00€

 Biscuit moelleux au chocolat | thé vert Matcha & cassis

12,00 € (suppl.menu) 3,50€

MENU 3 plats  (choix poisson **ou** viande) 50,00 €

MENU complet 5 plats 70,00 €

Sélection de 4 fromages affinés

10,50 €

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