

MENU-CARTE

Crème prise au foie gras | lentilles pays | fromage de chèvre & magret fumé

Tartare de poisson blanc aux agrumes | betterave marinée | blini

Tataki de thon | biscuit de poisson de Loire & shiitaké Bio | huile de sésame

.....

Suprême de pintadeau | citron confit | légumes couscous & quinoa

Filet de skrei | pleurotes Bio & panais | sarrazin | crème de saumon fumé

Tête de veau crousti-fondante...version 2020

.....

Brie de Meaux affiné à la vanille & mascarpone

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

Profiteroles chocolat | crémeux citron & praliné noisette

Poire tapée | biscuit chocolat | vanille & crème de cassis Combiier

Œufs au lait | lait de poule au vieux rhum | banane passion caramélisée

ENTREE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 41,00 €

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-carte par un de la carte avec un supplément de prix

MENU

PETIT GOURMET

14,00 €

Menu réservé aux enfants jusqu'à 10 ans

FORMULE HALLES-EXPRESS

Uniquement au déjeuner, sauf samedi, dimanche et jours fériés

PETITE ENTREE + PLAT + DESSERT (*menu du jour*) 18,50 €

+ UN VERRE DE VIN DU JOUR 23,50 €


CARTE

 Marbré de foie gras de canard mi-cuit & poireau | vinaigrette truffe mélando


27,00 € (suppl.menu) 9,50€

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

19,00 € (suppl.menu) 4,50€

 Rouget barbet | petit épeautre & carotte fane | ravioles de homard

31,50 € (suppl.menu) 13,50€

 Pièce de veau fondante | topinambour & râpée de truffe mélando | réduction de porto

30,50 € (suppl.menu) 12,50€

 Brownie & kumquats confits | ganache & crème pâtissière au chocolat

12,00 € (suppl.menu) 3,50€

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

MENU CAPUCINE 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.