

MENU LIGERIEEN

Tarte champignons Bio | rillons de Touraine & miso rouge | émulsion Kamok

Ou

Biscuit de poissons de Loire | chou-fleur & ail noir | lait fumé

.....

Suprême de pintade aux noix pécan | asperges blanches | agrumes & cacahuète

Ou

Truite des viviers de Langeais | fenouil & avocat grillé | maracuja

.....

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

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

Biscuit chocolat mi-amer | hibiscus & fruit rouge | ganache Dulcey

Ou

Crêmet d'Anjou à la tonka | granola | fraises & rhubarbe

ENTREE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 50,00 €

ENTREE+PLAT+FROMAGE **ou** DESSERT 42,00 €

ENTREE+PLAT **ou** PLAT+DESSERT (sauf samedi, dimanche et jours fériés) 37,00 €

**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) 25,00 €

+ UN VERRE DE VIN DU JOUR 30,00 €

MENU Capucine

65,00 €

Foie gras canard | confit de fraise & poivre verveine

29,00 € (suppl.menu ligérien) 10,00€

Ou

Risotto crémeux au cresson & escargots de Touraine | ail des ours

21,00 € (suppl.menu ligérien) 6,00€

.....

Sandre | carotte & petit épeautre | tempura de crevette | curry rouge

33,00 € (suppl.menu ligérien) 12,50€

Ou

Tataki de bœuf Black Angus Bio | pressé de shitaké & légumes de printemps | sauce teriyaki

35,00 € (suppl.menu ligérien) 13,50€

.....

Sélection de 4 fromages affinés.

11,50 €

Ou

Chou craquelin | crémeux citronnelle | chocolat Rubis & amarena

13,00 € (suppl.menu ligérien) 3,50€

Nos viandes sont d'origine française.

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