

MENU LIGERIEN

Teppanyaki de tomate | piquillos & chorizo ibérique | ketchup tomate-abricot

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

.....

Filet mignon de porc Roi rose laqué | pleurotes Bio & aubergine au miso | sauce soja

Rascasse | courgettes & avocat grillé | mousseline aux fruits de la passion

.....

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

Melba fraise-vanille | groseille & hibiscus

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 €

Gaspacho de tomate-ananas & langoustines | crème de courgettes

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 sandre | girolles | chou-fleur & brocoli | beurre de tilleul

32,00 € (suppl.menu ligérien) 11,50€

Ou

Bœuf Black Angus Bio | yakitori d'abats & couscous de légumes | moutarde fruits rouges

33,00 € (suppl.menu ligérien) 12,50€

.....

Sélection de 4 fromages affinés

11,50 €

Ou

Mille-feuille à la fève tonka & melon

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