

# MENU LIGERIEN

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 | panais & légumes racines | 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 & fruits rouges | ganache Dulcey

**Ou**

Gâteau breton au sarrazin | pomme fondante & coing | glace tarte tatin

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

**64,00 €**

Noix de Saint-Jacques marinées | quinoa d'Anjou & céréales | kalamansi & gingembre

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 & blé vert fumé | tempura de crevette | curry rouge

33,00 € (suppl.menu ligérien) 12,50€

**Ou**

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

35,00 € (suppl.menu ligérien) 13,50€

.....

Sélection de 4 fromages affinés.

11,50 €

**Ou**

Baba piña colada

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*