

MENU LIGERIEN

Tataki de bœuf Angus Bio | avocat & brocoli | vinaigrette ginger-citronnelle

Biscuit de poissons de Loire | buttercup & ail noir | anguille fumée

.....

Magret de canard laqué aux épices | choux & tamarin | sauce ponzu

Dos de cabillaud | poireaux | moules & safran de Touraine

.....

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

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

Biscuit chocolat | crème marron | poire & cassis

Riz au lait | fève tonka | ananas & maracudja

ENTREE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 47,00 €

ENTREE+PLAT+FROMAGE **ou** DESSERT 39,00 €

ENTREE+PLAT **ou** PLAT+DESSERT (*sauf samedi soir et dimanche midi et jours fériés*) 34,00 €

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) 24,00 €

+ UN VERRE DE VIN DU JOUR 29,00 €

Menu Capucine

62,00 €

Foie gras canard mi-cuit au naturel | poire tapée de Rivarenes & vin d'hypocras

29,00 € (suppl.menu ligérien) 10,00€

Ou

Risotto crémeux au cresson & escargots du Poitou-Charentes | ail des ours

21,00 € (suppl.menu ligérien) 6,00€

.....

Saint-Jacques en croûte d'herbes | lentilles vertes iodées & oignons roses frits

32,00 € (suppl.menu ligérien) 11,50€

Ou

Pièce de veau Bio de la ferme du pré neuf | racines d'hiver & truffe mélando | sauce blanquette

33,00 € (suppl.menu ligérien) 12,50€

.....

Sélection de 4 fromages affinés

11,50 €

Ou

Dacquoise thé Matha & citron yuzu | mangue Kent rôtie & chocolat blanc

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