

MENU LIGERIEN

Crème de châtaignes grillées | ravioles de cèpes | parmesan & huile de noix

Ou

Biscuit de sandre & truite des viviers de Langeais fumée | butternut & ail noir

.....

Suprême de pintade aux noix | potimarron & petits fruits | polenta frite | sauce ponzu

Ou

Dos de cabillaud Skrei | poireaux & purée Saint-germain | moules & safran de Touraine

.....

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

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

Chocolat Dulcey | clémentine | carrot cake & noix de pécan

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 soir et dimanche midi 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 €

Foie gras canard mi-cuit au naturel | pomme tapée de Rivarennnes & anguille fumée

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€

.....

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

33,00 € (suppl.menu ligérien) 12,50€

Ou

Quasi de veau | truffe mélando | topinambour & pleurotes Bio | réduction de porto rouge

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