

MENU LIGERIEN

Tarte champignons Bio | rillons & miso de petits pois | émulsion pistache & citron vert
Biscuit de poissons de Loire | chorizo ibérique & safran de Touraine | coulis paëlla

.....

Magret de canard aux épices douces | betterave chioggia | olive kalamata & mûre
Truite des viviers de Langeais | teppanyaki de tomate & ail noir | sauce ponzu-sésame

.....

Chèvre frais aux baies de goji & burrata | crousti de fromage
Sélection de 4 fromages affinés (suppl. 3,50€)

Biscuit chocolat noir | patate douce & caramel | fruits de la passion
Crème catalane au tilleul | figue fraîche & poire au vin d'hypocras

ENTREE+PLAT+FROMAGE+DESSERT	48,00 €
ENTREE+PLAT+FROMAGE ou DESSERT	40,00 €
ENTREE+PLAT ou PLAT+DESSERT (<i>sauf samedi soir et dimanche midi et jours fériés</i>)	35,00 €

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 | 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€

.....

Sandre | coco de Brain sur Allonnes & tempura de gambas | curry rouge

31,00 € (suppl.menu ligérien) 11,50€

Ou

Tataki de bœuf Black Angus Bio | pressé de pomme de terre & shitaké | sauce teriyaki

34,00 € (suppl.menu ligérien) 13,50€

.....

Sélection de 4 fromages affinés.

11,50 €

Ou

Baba punché au thé & limoncello | framboises & citron vert

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