

La carte des Halles – Printemps/Été 2018

(servie uniquement le soir et samedi midi)

- Les entrées

Les légumes à la provençale – 12 €

Lasagne de légumes d'été et pickles de légumes

Les asperges – 15 €

Crème d'asperges, servie chaude ou froide, espuma de champignons, effeuillé de lieu jaune et parmesan

Le fumé – 16,50 €

Trilogie de poisson fumé par nos soins (saumon, thon et lieu jaune), pickles de légumes

Le foie gras terrine – 17,50 €

De la maison Candelon, en terrine mi-cuite, chutney de melon au thé matcha

Le gravlax – 17,50 €

Saumon gravlax à la betterave, espuma de pomme verte et gelée au thym

Le foie gras poché – 18,50 €

De la maison Candelon, poché au soja, navets rôtis au miel, gingembre et romarin, chutney de melon au thé matcha

- Les plats

La grande salade du moment – 15 €

Une belle salade estivale et généreuse, selon l'inspiration du chef

Le cabillaud – 18,50 €

A la plancha, crème d'oseille et légumes de saison

Le thon – 22,50 €

Tartare de thon à l'avocat, garniture frites ou légumes de saison

Le « petit bateau » – 25,50 €

Médaille de lotte rôtie, tombée de fenouil au chorizo, jus de viande au piment d'Espelette

Le riz carnaroli extra superfino – 18,50 €

Risotto du moment selon l'inspiration du chef (consulter les ardoises)

Le bœuf tartare – 18,50 €

En tartare à la française coupé au couteau, frites et salade

Le filet de bœuf (180 grammes) – 23 €

Servi avec une sauce béarnaise, frites et salade

La volaille fermière de Janzé – 23 €

Contisée aux champignons, cannelloni de céleri et champignon, crème de foie gras

Le veau – 25 €

Quasi de veau rôti au thym, purée de pommes de terre primeurs, nougatine d'ail et coulis de poivron rouge

L'agneau – 22,50 €

Côtelettes d'agneau simplement grillées à la plancha, frites et salade verte

Les ris de veau – 28 €

Ris de veau cuisinés selon l'inspiration du chef

- Le fromage et les desserts

Le fromage – 8 €

Sélection de trois fromages affinés et salade verte

Le chocolat valrhona – 8,50 €

En tartelette façon chocolat viennois – ganache crémeuse au chocolat, coque meringuée et crème fouettée légèrement sucrée

La fraise – 8,50 €

Simplement et légèrement sucrée, crème fouettée infusée au basilic et mouillette de brioche caramélisée

Les fruits rouges – 9 €

En pavlova – coque meringuée, compotée de framboises, fraises fraîches et crème fouettée

Les citrons – 9 €

En tartelette - crème de citron, coque meringuée, gel citron vert et citron caviar

La pomme – 9 €

Tarte fine aux pommes et thym, glace infusée au thym

Le café ou thé des Halles – 8 €

Servi avec ses mini desserts du moment

La glace – 7 €

Coupe 3 boules au choix :

Glaces – Chocolat au lait, Vanille, Gavotte, Rhum-raisin, Crème fraîche d'Isigny, Thym

Sorbets – Citron basilic, Fraise, Passion, Mangue, Poire williams

Prix nets, service compris

Notre cuisine est réalisée maison et élaborée sur place à partir de produits bruts et de qualité.*

Toutes nos viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France.

** hormis glaces, fabriquées en Bretagne par un Maître Artisan Glacier.*