



Carte

Entrées



Fraise et tomate en textures, émietée de crabe, vinaigrette au citron vert et miel

“19,00€”

Prix « emporté » 14€

Foie gras mi-cuit,
Rhubarbe confite

&

Brioche toastée

“17,00€”

Prix « emporté » 12€

Soupe froide de ramen, gravlax de flétan, petit pois et herbes fraîches

“18,00€”

Prix « emporté » 13€

Fricassée de cèpes et poireaux, cécina et vinaigrette aux mûres

“18,00€”

Prix « emporté » 13€

Plats à emporter sur commande

*Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France*

Plats



« La pintade de Racan »

Sarrasin, radis bière à la citronnelle, mirabelle confite,
sparassis crépu et jus de viande

"28,00€"

Prix « emporté » 22€

« Le diamandin »

Textures de légumes estivaux, romescu, siphon de thym
citronné et jus de viande

"28,00€"

Prix « emporté » 22€

Dos de lieu noir nacré , palourde japonaise, figue, mousseline
de chou-fleur à a liqueur de mandarine, crème de jasmin

"26,00€"

Prix « emporté » 20€

Pavé de silure lardé, betterave en textures, carottes et
rhubarbe confite, crème de verveine et émulsion fanes de
carottes

"27,00€"

Prix « emporté » 21€

Côte de bœuf « Rouge des Près », légumes de saison, purée et
jus de viande

Prix et poids à la demande

Plats à emporter sur commande

*Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France*

Desserts



Vacherin déstructuré, Fraise & sureau en textures, meringue

"12,00€"

Prix « emporté » 9€

Vision tiramisu

Crème de café « Distiloire », crumble amande, légèreté d'Anjou, glace chocolat, crémeux cacao, granité amaretto

"13,00€"

Prix « emporté » 10€

Bavarois et gelée d'oseilles, framboise en textures et espuma d'anis

"14,00€"

Prix « emporté » 11€

Assiette de fromages affinés

"14,00€"

Prix « emporté » 11€

Plats à emporter sur commande

Notre carte est amenée à évoluer régulièrement en fonction de la disponibilité des produits de saison et de la créativité du Chef.

*Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France*



Nous vous accueillons tous les jours sauf les Dimanche soir et Lundi.

De 12h15 à 13h30 & De 19h15 à 20h30

Pour réserver votre table :

- 02.47.96.37.25
- Google ou nos sites : aucoindeshalles.fr - Facebook



"Notre terrasse est ouverte dès que le soleil nous sourit"
Espace non-fumeurs



Moyens de paiement acceptés :
Cartes Bancaires, titres restaurant et espèces

Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France

Suggestions du jour

(Proposées uniquement le midi en semaine)

Entrée - Plat - Dessert : 28,00€

Prix<<emporté>>24€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert :

23,00€

Prix<<emporté>>19€

Plat : 18,00€

Prix<<emporté>>14€

*Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France*