



Carte

Entrées



La langoustine et le topinambour en textures,
Prunes confites

"18,00€"

Prix « emporté » 13€

Foie gras mi-cuit,
Figue confite, Muscat en aigre-douce et gelée de porto
&

Brioche toastée

"17,00€"

Prix « emporté » 12€

Escargot de Touraine, crème brûlée à l'ail, poulette
De persil, duxelles de champignons et échalotes
caramélisées

"16,00€"

Prix « emporté » 11€

Cèpes en textures, poireau confit, cécina
Et vinaigrette à la mûre

"18,00€"

Prix « emporté » 13€

Plats à emporter sur commande

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

Plats



« La Poule faisane »

En deux cuissons, déclinaison de fenouil, amandes chocolat noir, physalis et moutarde en pickles

"26,00€"

Prix « emporté » 20€

« Le Diamandin »

Agneau confit en habit de betterave, amarante au lard di colonata, miel de ronce, noisettes, betteraves en textures

"28,00€"

Prix « emporté » 22€

« Le Flétan »

Dos nacré, Géranium Rosat, tatin de navet, pamplemousse, chou-fleur, cassis et coriandre

"28,00€"

Prix « emporté » 22€

« Le Brochet »

En mousseline, royal d'oseille, ail noir, pommes en textures et sauce verjus

"26,00€"

Prix « emporté » 20€

Côte de bœuf à partager à 85€ le kilo, accompagnée de pied bleu, purée, légumes du moment et jus de viande

Prix suivant le poids disponible à la demande

[Plats à emporter sur commande](#)

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

Desserts

L'Aubergine

En compotée, crémeux huile d'olive
Noix de cajou caramélisées, succès amande
et glace chocolat blanc

"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€

Baba à la Prune

Prunes d'Ente confites espuma gruyère
Gel de vieux Xérès, glace fleur de lait

"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 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*