

La carte des Halles – Automne 2018

- Les entrées

La courge butternut – 12,50 €

Velouté de butternut à la vanille, marrons et noisettes, copeaux de magret de canard fumé par nos soins

L'œuf bio – 13,50 €

Œuf mollet frit, haricots coco au lard, espuma de cèpes et jus de viande

Le chou-fleur – 15,50 €

Crème Dubarry, huile de truffe blanche, pignons de pin et champignons d'automne sautés

Le crabe – 14,50 €

Emietté de crabe au combava et coriandre, salade de choux et carottes façon coleslaw au maracuja

Le foie gras terrine – 17,50 €

Terrine mi-cuite de foie gras de canard IGP du Gers, chutney d'automne et pain grillé

Le thon – 17,50 €

Carpaccio de thon à huile d'olive cassese, citron jaune, échalotes, coulis de piquillos et menthe fraîche

Le foie gras frit – 18,50 €

Foie gras de canard IGP du Gers frit à la noix de coco et à la noisette, salade de lentilles vertes au balsamique

- Les plats

Le riz carnaroli extra superfino – 18,50 €

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

La daurade royale – 19 €

Filet de daurade royale, risotto crémeux à la bisque de crustacés parfumée au yuzu, poêlée de champignons d'automne

La coquille Saint-Jacques – 26 €

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre, risotto crémeux de kasha, crème de corail au basilic et citron

La sole – 28 €

Sole façon meunière, pommes vapeur persillées

Le burger à l'espadon – 22 € (servi uniquement le soir et le samedi midi)

Steak d'espadon au citron vert et à la coriandre, mayonnaise au wasabi, souskaï de mangue, tomates, pousses d'épinards et oignons rouges frits – servi avec frites et salade verte

Le canard de la maison Candelon – 17,50 €

Magret de canard IGP du Gers, mousseline de potimarron, céleri rave rôti au beurre noisette, champignons d'automne sautés, châtaignes et sauce aux cèpes

Le foie de veau – 18,50 €

Foie de veau, mousseline de potimarron et céleri rave rôti, sauce aux échalotes confites

Le bœuf cru – 18,50 €

En tartare coupé au couteau – au choix à l'asiatique ou à l'italienne – frites et salade verte

Le burger de bœuf – 18,50 € (servi uniquement le soir et le samedi midi)

Steak de bœuf charolais coupé au couteau, sauce burger des Halles, oignon rouge, tomate, pousse d'épinards et roquefort papillon – servi avec frites et salade verte

Le filet de bœuf (180 grammes) – 23 €

Servi avec une sauce au poivre, frites et salade

Le filet de bœuf façon Rossini – 29 €

Filet de bœuf, foie gras poêlé, champignons sautés, châtaignes et sauces aux cèpes

Le chevreuil – 26 €

Noisette de chevreuil, mousseline de potimarron, céleri rave rôti au beurre noisette, champignons d'automne sautés et sauce grand veneur

Les ris de veau – 29 €

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 riz au lait – 8 €

Riz au lait aérien, crémeux caramel au beurre salé et fruits secs caramélisés

Les citrons – 9 €

En tartelette à notre façon – crème de citron, coque meringuée, gel frais au citron vert et citron caviar

La poire – 10 €

Poire pochée enrobée de praliné, crumble noisette, cœur de crème fouettée et sauce chocolat chaud à verser

Les fruits exotiques – 10 €

Façon vacherin – coque meringuée, sorbet yuzu, brunoise de fruits exotiques, coulis de mangue et crème fouettée légèrement sucrée

Le café ou thé des Halles – 8 €

Servi avec ses mini desserts du moment

La glace – 7 €

Coupe 3 boules au choix : Chocolat au lait, Vanille, Gavotte, Rhum-raisin, Crème fraîche d'Isigny, Thym, 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.*