

menu midi

du mardi au vendredi

ENTRÉE ET PLAT ou PLAT ET DESSERT - 21€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT - 26€



entrées – 8€

Oeuf caché

Oeuf parfait, velouté de céleris rave au café, champignons, crumble au café

Jardin de légumes

Légumes de saison, Houmous de carotte, sauce carotte-orange, condiment à l'orange

plats – 15€

Lieu Noir

Packchoï, émulsion bouillabaisse, poudre de tapenade

Pithiviers (+9€)

Suprême de volaille de Vendée, foie blond de canard, échine de porc marinée, purée à la truffe

desserts – 7€

Lassi Mandarine, Chantilly au Mascarpone, Fruits frais

Panna Cotta au Genmaicha, concassé de chocolat blanc, sauce au Genmaicha

VINS BLANCS 12,5cl

AOC Muscadet Sèvre et Maine

Vin de France, Chenin Méchant

Vin de France, Chardonnay

VINS ROUGES 12,5cl

8€ AOC Touraine-Amboise, Côt

9€ Vin de France, Carignan

9€ DOP Sicilia, Nero d'Avola

BULLES 12,5cl

9€ GI Riverland **10€**

8€

10€ **ROSÉ** 12,5cl

AOC Côtes de Provence **8€**

prix service compris (15%)

EUNOË