

# 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