

# menu midi

du mardi au vendredi

**ENTRÉE ET PLAT ou PLAT ET DESSERT - 21€**

**ENTRÉE, PLAT ET DESSERT - 26€**



## **entrées – 8€**

Oeuf caché

Oeuf mollet, Spaghettis de courgette, velouté de courgette-lait de coco-vadouvan

Aubergine grillée

Maquereaux brûlés, sauce piperade, condiment d'aubergine brûlée

## **plats – 15€**

Échine de Cochon

Cuisson basse température, purée de pomme de terre, jus de viande, salade d'herbes

Risotto de Riz Noir

Ama-Ebi, œufs de truite, poutargue, ail, citron confit

## **desserts – 7€**

Brillat-Savarin, chutney abricot-pomme

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

### **VINS BLANCS** 12,5cl

AOC Touraine Amboise, Chenin

**10€** AOC Côtes du Rhône Bio, Cunoise

AOP Beaujolais, Chardonnay

**9€** AOC Ventoux, Syrah, Grenache

Vin de France, Chardonnay, Viognier

**8€** DOP Sicilia, Nero d'Avola

### **BULLES** 12,5cl

GI Riverland

**10€**

**8€**

**10€** **ROSÉ** 12,5cl

AOC Côtes de Provence **8€**

prix service compris (15%)

EUNOË