

# menu midi

du mardi au vendredi (hors jours fériés)

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

**ENTRÉE, PLAT ET DESSERT - 26€**



## **entrées – 8€**

l'Oeuf caché

Oeuf mollet, purée de Kabocha, sauce carotte-orange et gingembre

Tartare de Daurade **(+4€)**

Shio-Kombu, sabayon au Noilly Prat, légumes de saison

## **plats – 15€**

Gambas grillées

Fregola, bisque de homard et légumes de saison

Faux-filet de boeuf **(+9€)**

Sauce au Porto et à la Truffe Noire, purée de pomme de terre, salade d'herbes

## **desserts – 7€**

Lassi aux fruits

Chantilly au Mascarpone et à la vanille de Madagascar, tuiles meringue au citron

Panna Cotta au Sésame Noir

Sauce aux fruits rouges et à l'hibiscus, concassé de chocolat blanc "Mayan Red"

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

AOC Muscadet Sèvre et Maine **8€**

IGP Tierra de Cadiz, Palomino **9€**

AOC Coteaux Bourguignons **11€**

### **VINS ROUGES** 12,5cl

AOC Côte du Rhône Bio, Counoise **9€**

Vin de France, Carignan **8€**

IGP Le Guilleret, Gamay, Syrah **10€**

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

AOC Crémant de Limoux **11€**

**ROSÉ** 12,5cl

AOC Côtes de Provence **8€**

prix service compris (15%)

EUNOË