

menu midi

du mardi au vendredi (hors jours fériés)

ENTRÉE ET PLAT ou PLAT ET DESSERT - 22€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT - 26€



Beurre Kawaii infusé au Kombucha fumé _ **3€**

entrées _ 8€

Houmous de petits pois à la menthe et oeuf parfait

Maquereau brûlé, labneh fumé, pommes de terre rattes, sauce aux anchois

plats _ 15€

Échine de Cochon cuite basse température, purée de PDT fumée, salade d'herbes, sauce 5 épices

Asperges blanches, Gambas, oeufs de truite, sauce au vin blanc et Nouilly Prat, condiment persillade

Cabillaud vapeur, sauce au vin blanc et encre de seiche, riz complet, coulis de piquillos **+6€**

desserts _ 8€

Panna Cotta au café, grué de cacao, sauce cacao, concassé de chocolat Mayan Red

Cheese-Cake cru, limoncello, soupe de fruits, tulle amande-citron, rhubarbe marinée

VINS BLANCS 12,5cl

AOC Anjou, Chenin

9€

AOP Ventoux, Vermentino, Roussane

8€

AOC Beaujolais, Chardonnay

10€

VINS ROUGES 12,5cl

Vin de France, Carignan

AOC Côte Roannaise, Gamay

AOC Vacqueyras, Grenache, Syrah

BULLES 12,5cl

8€

GI Riverland, Pet' Nat' **10€**

9€

10€ ROSÉ 12,5cl

AOC Côtes de Provence **8€**

EUNOË
— RESTAURANT —

En raison d'un travail du chef en hyper-saisonnalité, les menus sont susceptibles de changer très régulièrement