

LES ARCHIVES

Tous nos plats servis en direct nécessitent un temps de préparation de 20 minutes.

FORMULE DU MIDI (disponible du lundi au vendredi, hors jours fériés)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 20€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 24€

SUGGESTION DU JOUR

POIREAU VINAIGRETTE ✓

Mimosa, agrumes

Ou

GAMBAS EN TEMPURA

Crème de pois chiches au basilic

CROUSTILLANT DE CANARD CONFIT

Patate douce, jus réduit

Ou

PÊCHE DU JOUR

Caviar de courgettes épicées, jus d'arêtes

Ou

LINGUINE, PESTO ET TOMATE SÉCHÉES ✓

MACARON GLACÉ À L'ABRICOT ✓

Ou

BROWNIES CHOCOLAT ET CACAHUÈTE

Sorbet aux fruits

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

VIN ROUGE

AOP Saumur-Champigny, "Le Blason de Parnay" Domaine Vincenot et Fils (BIO) 6,50€

AOP Chinon, "Cuvée Prestige", Domaine Charles Pain (BIO) 6,50€

AOP Médoc, Château de Pitray, Premier Vin 7€

VDF Vallée du Rhône, "Les Amandiers" Stéphane Usseglio (BIO) 7,50€

VIN BLANC

AOP Chinon, "Cuvée Blanche", Domaine Charles Pain (BIO) 6,50€

AOP Val de Loire, "Sauvignon Fié Gris" Domaine Ampelidae (BIO, Vegan) 6,50€

AOP Côte de Gascogne, "L'Été Gascon" Domaine de Pellehaut 6,50€

VDF Vallée du Rhône, "Les Amandiers" Stéphane Usseglio 7,50€

VIN ROSÉ

AOP Côte de Provence, "L'Instant K" Domaine Kennel (BIO) 6,50€