

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

VELOUTÉ DE BUTTERNUT ✓

Noisettes grillées

Ou

MAQUEREAU GRILLÉ

Légumes acidulés

CUISSÉ DE CANARD CONFITE

Pommes de terre grenaille à la graisse de canard

Ou

PÊCHE DU JOUR

Risotto de tête de poulpe

Ou

ORECCHIETTE, SCARMORZA ET BLETTE ✓

ENTREMETS NOISETTES ET AGRUMES

Ou

DANS L'ESPRIT D'UNE ORANGEADE ✓

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€