



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

### **SOUPE DE POISSON**

Corail de Saint-Jacques, croûtons safranés

Ou

### **FALAFEL DE POIS CHICHE ✓**

Crème de yaourt à l'ail, mesclun

---

### **TOURNEDOS DE VOLAILLE À L'ESTRAGON**

Purée de pommes de terre aux algues

Ou

### **PÊCHE DU JOUR**

Risotto aux herbes

Ou

### **RISOTTO DE FREGOLA ✓**

Céleri, scamorza

---

### **VELOURS AU CŒUR EXOTIQUE & CHOCOLAT LACTÉ ✓**

Ou

### **FINGER ONCTUEUX PRALINÉ & CITRON ✓**

---

## 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€
Médoc, Château Chantelys	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€
--	-------