

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

SARDINE MARINÉE

Fruit exotique, mayonnaise au raifort

Ou

POIREAUX FAÇON MIMOSA ✓

De notre sous-chef Khacha

PIÈCE DE BŒUF AU POIVRE

Crème de céleri fumée au beurre noisette

Ou

PÊCHE DU JOUR

Taboulé de choux-fleurs de couleur, sauce Champagne

Ou

RISOTTO DE LANGUES D'OISEAUX ✓

Champignons

PAVLOVA DE POMME VERTE AUX HERBES ✓

Ou

CHOU AU PRALINÉ ET CARMEL COULANT ✓

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€