

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

FRAÎCHEUR DE SAUMON AU CONCOMBRE

Façon tzatziki

Ou

JAMBON DE BŒUF

Gel de cornichon, salade de pissenlit

DAUBE DE CUISSE DE CANARD

Linguine

Ou

PÊCHE DU JOUR

Risotto citronné aux herbes, crème de crustacés

Ou

RISOTTO DE LANGUES D'OISEAUX ✓

Champignons

DESSERT FAÇON FORÊT NOIRE PARFUMÉ À LA GENIÈVRE ✓

Ou

ONCTUOSITÉ DE MATCHA À L'ORANGE ✓

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€