

# menu midi

ENTRÉE ET PLAT ou PLAT ET DESSERT - 21€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT - 26€



## entrées - 8€

Déclinaison de Carottes

Houmous de carotte, vinaigre, condiment coriandre

Asperges blanches des Landes

Crème au Shiso rouge, vinaigrette framboise

## plats

Lieu jaune 15€

sauce vin blanc au Yuzu, chou-blanc, poireaux, coriandre

Magret de Canard 21€ (+6)

Sauce salmis, purée de carottes, mini carottes

## desserts - 7€

Fraise-Citron, Crème fraise à la vanille, sauce fraise et limoncello

Panna cotta au Hojicha, chocolat blanc et crumble charbon

## VINS BLANCS

L'échappée, Fief noir

Riesling, Bernhard Riebel

Tule, Sicile

## VINS ROUGES

9€ Touraine, Chidaïne

8€ A la source, Marcel Richaud

8€ Bourgogne Passetougrain 2017 11€

## BULLES

Muscats de folie 10€

## ROSÉ

Neige au soleil 8€