

Nouveau !

M
MILORD

Menu bouillon

Menu
n°18

Entrée, plat et dessert : 19,90€

(entrée/plat OU plat/dessert : 16,90€)

Servi tous les jours, 7 jours sur 7 - midi et soir

Entrées 7,50€

Mille Lieues sous les mers (Mille-feuilles de lieu noir, fenouil, navet & orange)
Oeuf parfait, tartare de concombre, pastèque et menthe
Asperges de Saint Saturnin sur Loire, émulsion basilique

Plats 13,90€

Bavette d'ailou, beurre Maître d'Hôtel & frites maison
Fricassée de volaille, tagliatelles et sauce forestière
Encornets poêlés en persillade et riz Thai

Fromage & Desserts 7,50€

Assiette de 2 fromages affinés
Deux boules de glace au choix, servies avec sauce chocolat ou chantilly
Cèpe de Savoie (Meringue, glace vanille & sauce chocolat)
Crêmet d'Anjou, coulis de fruits rouges
Tarte aux noix, boule de glace yaourt

Vins

Avec ces plats, notre sommelier propose :

Rouge : AOP Bergerac, Domaine de L'ancienne cure 2022 - bio : 3,50€

Blanc : IGP Val de Loire, Sauvignon, Domaine Delaunay 2022 : 3,80€

Nous nous efforçons de sélectionner les meilleurs produits au meilleur prix et il est possible que certains plats ne soient pas disponibles chaque jour.