

**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.