

Nouveau !

M
MILORD

Menu bouillon

Menu
n°17

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€

Rillettes de poisson aux agrumes, légumes croquants et émulsion exotique
Asperge de Loire poêlée au miel, crème de chèvre frais
Oeuf mollet, émulsion estragon et oignons rouges

Plats 12,00€

Langue de boeuf, sauce diable et écrasé de pommes de terre
Loup de mer (Bar) sauce Choron avec fenouil, carottes & navets
Bavette d'ail, sauce chasseur & frites maison

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)
Panna Cotta au thé Matcha, coulis de fruits rouges
Flan Pâtissier à la vanille

Vins

Avec ces plats, notre sommelier propose :

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

Blanc : VDF Sauvignon, Nathalie Lafond 2022 - bio : 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.