

# menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

\* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Œuf poché bio,  
Crème citronnée, œufs de truite et hareng fumé

ou

Salade croquante de légumes à l'huile de truffe  
Basilic, Burrata, et Coppa  
(version végé à la demande sans Coppa)


\*\* \*\* \*

Suprême de volaille aux noix de Cajou,  
Riz à l'Espagnole (Fèves & Chorizo)

ou

Retour de la criée,  
Mousseline de pois cassés & légumes

ou

Plat végétarien 

(Risotto de petit Epeautre, œuf parfait bio, asperges et Parmesan)

\*\* \*\* \*

Assiette de fromage du moment

ou

Choux Pralinés

ou

Gaspacho de fruits rouges, crémeux chocolat blanc et pain d'épice

## Suggestion de vin au verre :

- Blanc : AOC Chinon, Domaine de la Noblaie, cuvée chante le vent, certifié vin bio 2023 ...7 €
- Rouge : Bourgueil, Domaine Des Chesnaies, cuvée Prestige 2018...6 €
- Rosé : AOP Côtes de Provence, Domaine de La Navicelle certifié vin bio 2025...7 €

## Les softs :

Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ...4,50 €

Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €

Limonade artisanale, ou orange pétillante du Pays Basque...4,50 €

Virgin Mojito maison Vitamont certifié bio...5,50 €

Thé glacé maison sans sucre ou au sirop (Agave, Pêche Blanche ou Jasmin) 5 €

*\*Menu 2 plats du midi : Excepté le samedi midi, jours fériés et groupes à partir de 8 personnes*