le Régallien RESTAURANT

Menu en 2 temps 35€

(A tous les services sauf samedi soir)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Œuf parfait bio,
Fricassée des sous-bois, espuma de Potimarron

Crudo de Maigre aux agrumes,
Taloa, tapenade et Sucrine

Poêlée de cœurs de Canard au Balsamique Blanc

** ** **

Poitrine de cochon IGP Sud-Ouest,
Pickles de Chou rouge, Girolles et patate douce

Noix de Saint-Jacques,
Risotto de riz Venere, émulsion de Barde

Epaule d'agneau confite,
Houmous, huile vierge, trio de petits légumes

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ananas rôti au Safran,
Crémeux mangue, sorbet citron vert &Basilic Thaï

Poire pochée,
ganache chocolat, biscuit semoule, sorbet poire

Pomme Granny Smith caramélisée,
Crème chiboust vanille et tuile croustillante

- ***Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier*** *(Tarif selon cuvée du moment)*
- ***Accord mets et vins (3 verres) …25 €***

le Régallien RESTAURANT

Menu en 2 temps 35€

(A tous les services sauf samedi soir)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Œuf parfait bio,
Fricassée des sous-bois, espuma de Potimarron

Crudo de Maigre aux agrumes,
Taloa, tapenade et Sucrine

Poêlée de cœurs de Canard au Balsamique Blanc

** ** **

Poitrine de cochon IGP Sud-Ouest,
Pickles de Chou rouge, Girolles et patate douce

Noix de Saint-Jacques,
Risotto de riz Venere, émulsion de Barde

Epaule d'agneau confite,
Houmous, huile vierge, trio de petits légumes

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ananas rôti au Safran,
Crémeux mangue, sorbet citron vert &Basilic Thaï

Poire pochée,
ganache chocolat, biscuit semoule, sorbet poire

Pomme Granny Smith caramélisée,
Crème chiboust vanille et tuile croustillante

- ***Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier*** *(Tarif selon cuvée du moment)*
- ***Accord mets et vins (3 verres) …25 €***

le Régallien RESTAURANT

Menu en 2 temps 35€

(A tous les services sauf samedi soir)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Œuf parfait bio,
Fricassée des sous-bois, espuma de Potimarron

Crudo de Maigre aux agrumes,
Taloa, tapenade et Sucrine

Poêlée de cœurs de Canard au Balsamique Blanc

** ** **

Poitrine de cochon IGP Sud-Ouest,
Pickles de Chou rouge, Girolles et patate douce

Noix de Saint-Jacques,
Risotto de riz Venere, émulsion de Barde

Epaule d'agneau confite,
Houmous, huile vierge, trio de petits légumes

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ananas rôti au Safran,
Crémeux mangue, sorbet citron vert &Basilic Thaï

Poire pochée,
ganache chocolat, biscuit semoule, sorbet poire

Pomme Granny Smith caramélisée,
Crème chiboust vanille et tuile croustillante

- ***Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier*** *(Tarif selon cuvée du moment)*
- ***Accord mets et vins (3 verres) …25 €***

le Régallien RESTAURANT

Menu en 2 temps 35€

(A tous les services sauf samedi soir)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Œuf parfait bio,
Fricassée des sous-bois, espuma de Potimarron

Crudo de Maigre aux agrumes,
Taloa, tapenade et Sucrine

Poêlée de cœurs de Canard au Balsamique Blanc

** ** **

Poitrine de cochon IGP Sud-Ouest,
Pickles de Chou rouge, Girolles et patate douce

Noix de Saint-Jacques,
Risotto de riz Venere, émulsion de Barde

Epaule d'agneau confite,
Houmous, huile vierge, trio de petits légumes

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ananas rôti au Safran,
Crémeux mangue, sorbet citron vert &Basilic Thaï

Poire pochée,
ganache chocolat, biscuit semoule, sorbet poire

Pomme Granny Smith caramélisée,
Crème chiboust vanille et tuile croustillante

- ***Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier*** *(Tarif selon cuvée du moment)*
- ***Accord mets et vins (3 verres) …25 €***

le Régallien RESTAURANT

Menu en 2 temps 35€

(A tous les services sauf samedi soir)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Œuf parfait bio,
Fricassée des sous-bois, espuma de Potimarron

Crudo de Maigre aux agrumes,
Taloa, tapenade et Sucrine

Poêlée de cœurs de Canard au Balsamique Blanc

** ** **

Poitrine de cochon IGP Sud-Ouest,
Pickles de Chou rouge, Girolles et patate douce

Noix de Saint-Jacques,
Risotto de riz Venere, émulsion de Barde

Epaule d'agneau confite,
Houmous, huile vierge, trio de petits légumes

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ananas rôti au Safran,
Crémeux mangue, sorbet citron vert &Basilic Thaï

Poire pochée,
ganache chocolat, biscuit semoule, sorbet poire

Pomme Granny Smith caramélisée,
Crème chiboust vanille et tuile croustillante

- ***Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier*** *(Tarif selon cuvée du moment)*
- ***Accord mets et vins (3 verres) …25 €***

le Régallien RESTAURANT

Menu en 2 temps 35€

(A tous les services sauf samedi soir)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Œuf parfait bio,
Fricassée des sous-bois, espuma de Potimarron

Crudo de Maigre aux agrumes,
Taloa, tapenade et Sucrine

Poêlée de cœurs de Canard au Balsamique Blanc

** ** **

Poitrine de cochon IGP Sud-Ouest,
Pickles de Chou rouge, Girolles et patate douce

Noix de Saint-Jacques,
Risotto de riz Venere, émulsion de Barde

Epaule d'agneau confite,
Houmous, huile vierge, trio de petits légumes

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ananas rôti au Safran,
Crémeux mangue, sorbet citron vert &Basilic Thaï

Poire pochée,
ganache chocolat, biscuit semoule, sorbet poire

Pomme Granny Smith caramélisée,
Crème chiboust vanille et tuile croustillante

- ***Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier*** *(Tarif selon cuvée du moment)*
- ***Accord mets et vins (3 verres) …25 €***

le Régallien RESTAURANT

Menu en 2 temps 35€

(A tous les services sauf samedi soir)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Œuf parfait bio,
Fricassée des sous-bois, espuma de Potimarron

Crudo de Maigre aux agrumes,
Taloa, tapenade et Sucrine

Poêlée de cœurs de Canard au Balsamique Blanc

** ** **

Poitrine de cochon IGP Sud-Ouest,
Pickles de Chou rouge, Girolles et patate douce

Noix de Saint-Jacques,
Risotto de riz Venere, émulsion de Barde

Epaule d'agneau confite,
Houmous, huile vierge, trio de petits légumes

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ananas rôti au Safran,
Crémeux mangue, sorbet citron vert &Basilic Thaï

Poire pochée,
ganache chocolat, biscuit semoule, sorbet poire

Pomme Granny Smith caramélisée,
Crème chiboust vanille et tuile croustillante

- ***Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier*** *(Tarif selon cuvée du moment)*
- ***Accord mets et vins (3 verres) …25 €***

le Régallien RESTAURANT

Menu en 2 temps 35€

(A tous les services sauf samedi soir)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Œuf parfait bio,
Fricassée des sous-bois, espuma de Potimarron

Crudo de Maigre aux agrumes,
Taloa, tapenade et Sucrine

Poêlée de cœurs de Canard au Balsamique Blanc

** ** **

Poitrine de cochon IGP Sud-Ouest,
Pickles de Chou rouge, Girolles et patate douce

Noix de Saint-Jacques,
Risotto de riz Venere, émulsion de Barde

Epaule d'agneau confite,
Houmous, huile vierge, trio de petits légumes

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ananas rôti au Safran,
Crémeux mangue, sorbet citron vert &Basilic Thaï

Poire pochée,
ganache chocolat, biscuit semoule, sorbet poire

Pomme Granny Smith caramélisée,
Crème chiboust vanille et tuile croustillante

- ***Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier*** *(Tarif selon cuvée du moment)*
- ***Accord mets et vins (3 verres) …25 €***

le Régallien RESTAURANT

Menu en 2 temps 35€

(A tous les services sauf samedi soir)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Œuf parfait bio,
Fricassée des sous-bois, espuma de Potimarron

Crudo de Maigre aux agrumes,
Taloa, tapenade et Sucrine

Poêlée de cœurs de Canard au Balsamique Blanc

** ** **

Poitrine de cochon IGP Sud-Ouest,
Pickles de Chou rouge, Girolles et patate douce

Noix de Saint-Jacques,
Risotto de riz Venere, émulsion de Barde

Epaule d'agneau confite,
Houmous, huile vierge, trio de petits légumes

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ananas rôti au Safran,
Crémeux mangue, sorbet citron vert &Basilic Thaï

Poire pochée,
ganache chocolat, biscuit semoule, sorbet poire

Pomme Granny Smith caramélisée,
Crème chiboust vanille et tuile croustillante

- ***Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier*** *(Tarif selon cuvée du moment)*
- ***Accord mets et vins (3 verres) …25 €***

le Régallien RESTAURANT

Menu en 2 temps 35€

(A tous les services sauf samedi soir)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Œuf parfait bio,
Fricassée des sous-bois, espuma de Potimarron

Crudo de Maigre aux agrumes,
Taloa, tapenade et Sucrine

Poêlée de cœurs de Canard au Balsamique Blanc

** ** **

Poitrine de cochon IGP Sud-Ouest,
Pickles de Chou rouge, Girolles et patate douce

Noix de Saint-Jacques,
Risotto de riz Venere, émulsion de Barde

Epaule d'agneau confite,
Houmous, huile vierge, trio de petits légumes

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ananas rôti au Safran,
Crémeux mangue, sorbet citron vert &Basilic Thaï

Poire pochée,
ganache chocolat, biscuit semoule, sorbet poire

Pomme Granny Smith caramélisée,
Crème chiboust vanille et tuile croustillante

- ***Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier*** *(Tarif selon cuvée du moment)*
- ***Accord mets et vins (3 verres) …25 €***

le Régallien RESTAURANT

Menu en 2 temps 35€

(A tous les services sauf samedi soir)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Œuf parfait bio,
Fricassée des sous-bois, espuma de Potimarron

Crudo de Maigre aux agrumes,
Taloa, tapenade et Sucrine

Poêlée de cœurs de Canard au Balsamique Blanc

** ** **

Poitrine de cochon IGP Sud-Ouest,
Pickles de Chou rouge, Girolles et patate douce

Noix de Saint-Jacques,
Risotto de riz Venere, émulsion de Barde

Epaule d'agneau confite,
Houmous, huile vierge, trio de petits légumes

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ananas rôti au Safran,
Crémeux mangue, sorbet citron vert &Basilic Thaï

Poire pochée,
ganache chocolat, biscuit semoule, sorbet poire

Pomme Granny Smith caramélisée,
Crème chiboust vanille et tuile croustillante

- ***Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier*** *(Tarif selon cuvée du moment)*
- ***Accord mets et vins (3 verres) …25 €***

le Régallien RESTAURANT

Menu en 2 temps 35€

(A tous les services sauf samedi soir)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Œuf parfait bio,
Fricassée des sous-bois, espuma de Potimarron

Crudo de Maigre aux agrumes,
Taloa, tapenade et Sucrine

Poêlée de cœurs de Canard au Balsamique Blanc

** ** **

Poitrine de cochon IGP Sud-Ouest,
Pickles de Chou rouge, Girolles et patate douce

Noix de Saint-Jacques,
Risotto de riz Venere, émulsion de Barde

Epaule d'agneau confite,
Houmous, huile vierge, trio de petits légumes

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ananas rôti au Safran,
Crémeux mangue, sorbet citron vert &Basilic Thaï

Poire pochée,
ganache chocolat, biscuit semoule, sorbet poire

Pomme Granny Smith caramélisée,
Crème chiboust vanille et tuile croustillante

- ***Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier*** *(Tarif selon cuvée du moment)*
- ***Accord mets et vins (3 verres) …25 €***

le Régallien RESTAURANT

Menu en 2 temps 35€

(A tous les services sauf samedi soir)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Œuf parfait bio,
Fricassée des sous-bois, espuma de Potimarron

Crudo de Maigre aux agrumes,
Taloa, tapenade et Sucrine

Poêlée de cœurs de Canard au Balsamique Blanc

** ** **

Poitrine de cochon IGP Sud-Ouest,
Pickles de Chou rouge, Girolles et patate douce

Noix de Saint-Jacques,
Risotto de riz Venere, émulsion de Barde

Epaule d'agneau confite,
Houmous, huile vierge, trio de petits légumes

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ananas rôti au Safran,
Crémeux mangue, sorbet citron vert &Basilic Thaï

Poire pochée,
ganache chocolat, biscuit semoule, sorbet poire

Pomme Granny Smith caramélisée,
Crème chiboust vanille et tuile croustillante

- ***Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier*** *(Tarif selon cuvée du moment)*
- ***Accord mets et vins (3 verres) …25 €***

le Régallien RESTAURANT

Menu en 2 temps 35€

(A tous les services sauf samedi soir)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Œuf parfait bio,
Fricassée des sous-bois, espuma de Potimarron

Crudo de Maigre aux agrumes,
Taloa, tapenade et Sucrine

Poêlée de cœurs de Canard au Balsamique Blanc

** ** **

Poitrine de cochon IGP Sud-Ouest,
Pickles de Chou rouge, Girolles et patate douce

Noix de Saint-Jacques,
Risotto de riz Venere, émulsion de Barde

Epaule d'agneau confite,
Houmous, huile vierge, trio de petits légumes

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ananas rôti au Safran,
Crémeux mangue, sorbet citron vert &Basilic Thaï

Poire pochée,
ganache chocolat, biscuit semoule, sorbet poire

Pomme Granny Smith caramélisée,
Crème chiboust vanille et tuile croustillante

- ***Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier*** *(Tarif selon cuvée du moment)*
- ***Accord mets et vins (3 verres) …25 €***

le Régallien RESTAURANT

Menu en 2 temps 35€

(A tous les services sauf samedi soir)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Œuf parfait bio,
Fricassée des sous-bois, espuma de Potimarron

Crudo de Maigre aux agrumes,
Taloa, tapenade et Sucrine

Poêlée de cœurs de Canard au Balsamique Blanc

** ** **

Poitrine de cochon IGP Sud-Ouest,
Pickles de Chou rouge, Girolles et patate douce

Noix de Saint-Jacques,
Risotto de riz Venere, émulsion de Barde

Epaule d'agneau confite,
Houmous, huile vierge, trio de petits légumes

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Ananas rôti au Safran,
Crémeux mangue, sorbet citron vert &Basilic Thaï

Poire pochée,
ganache chocolat, biscuit semoule, sorbet poire

Pomme Granny Smith caramélisée,
Crème chiboust vanille et tuile croustillante

- ***Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier*** *(Tarif selon cuvée du moment)*
- ***Accord mets et vins (3 verres) …25 €***