

# menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

\* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Velouté de Potimarron, crème légère, graines de courge 

ou

Œuf poché bio,  
Lentilles noires « Beluga », lardons, espuma parmesan

\*\* \*\* \*

Travers de porc « label rouge »,  
Mousseline de haricots blancs, patate douce et pakchoï

ou

Quenelle de poisson,  
Epinards frais, bisque de Langoustines

ou

Plat végétarien   
(Arancini au safran et mozzarella, sauce tomate oignons, champignons)

\*\* \*\* \*

Assiette de fromage du moment

ou

Crème brûlée pralinée

ou

Poire pochée, ganache pistache, biscuit semoule

**Suggestion de vin au verre :**

- Blanc : AOP Muscadet Sèvre et Maine cuvée Bel Abord, agriculture bio 2023 ...6 €
- Rouge : IGP Côteaux de l'Ardèche, Beaulieu, élevage en amphore, agriculture bio 2022...7 €
- Rosé : Bordeaux rosé Château Bourdieu La Valade 2024...6 €

**Les softs :**

Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €

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

Thé vert glacé maison Nature, Sirop d'agave, Pêche ou Jasmin...6 €

Unaju...5,30€ (Fraise Basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym)

\* Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes