

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

*** ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €**

Cromesquis de boudin noir,
Labneh et salade de mâche

ou

Tartare de Betterave, 
Scarmorza fumée, vinaigrette au miel, espuma citron

**** ** ***

Suprême de volaille farce de tomate confite,
Mousseline de carotte jaunes, épinard frais, sauce cacahuètes

ou

Chipirons, Piperade et riz Basmati

ou

Plat végétarien 
(Risotto de petit épeautre aux légumes, champignons, Tempura de mini Brocolis)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Ganache vanille, poêlée de raisins au Verjus, crumble noisette et sorbet

ou

Gaspacho de fruits rouges, pain d'épice, Meringue et glace

Suggestions de vins au verre :

- Blanc : Entre-deux-Mers 2025, Petite Marie, Château Sainte Marie...5 €
- Rouge : AOP Chinon rouge 2020, Les Picasses, Olga Raffault ... 7 €
- Rosé : Bordeaux rosé 2025, Château La Verrière ...5 €

Les softs :

- Euskola original (cola Basque) 4,50 €
- Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria » 6 €
- Unaju, boisson finement pétillante sans colorants ni conservateurs 5,30 €
(Abricot/Thym, Citron/Menthe, Poire/Gingembre, Litchi/Hibiscus, Fraise/Basilic, Yuzu/Concombre)
- Thé glacé maison sans sucre ou pêche blanche « Monin » 5, 50 €
- Limonade artisanale Lorina 33cl 4.50 €

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