

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Crème brûlée Potimarron et Châtaigne 

ou

Œuf poché bio,
Fricassée de Champignons

** ** *

Blanc de volaille farcie Cecina et Comté,
Risotto de Fregola Sarda

ou

Retour de la criée en croûte d'herbe,
Mousseline de Chou-fleur au charbon végétal

ou

Plat végétarien 

(Palet de Butternut, Fourme d'Ambert, achard de chou-fleur au curry et figues)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Tarte tatin, crème mascarpone

ou

Riz au lait,
Ananas rôti et sorbet mangue

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Chinon, Domaine de la Noblaie « chante le vent » agriculture biologique 2023 ...7 €
- Rouge : Bourgueil, Lamé Delisle Boucard agriculture biologique 2024 ...6 €
- Rosé : Bordeaux rosé, 100% Merlot, 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...5,50 €
- Unaju : 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