

# menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

\* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Oeuf parfait bio,  
Velouté de Butternut & Bresaola  
*ou*  
Ceviche de Daurade, avocat et grenade


\*\* \*\* \*

Onglet de Bœuf,  
Gratin Dauphinois au Comté et sucrine braisée

*ou*

Retour de la Criée en croûte d'herbe,  
Polenta aux olives et tomates concassées

*ou*

Plat végétarien   
(Parmigiana d'aubergine)

\*\* \*\* \*

Assiette de fromage du moment

*ou*

Poire pochée fève Tonka,  
mousse légère chocolat et sorbet

*ou*

Tiramisu Fraise/Framboise

## Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Saumur, 100% Chenin , Château de Villeneuve 2024, certifié bio ...7 €
- Rouge : Syrah IGP Drôme, Domaine Lombard, « Contre Culture » 2024...7 €
- Rosé : IGP Côteaux de l'Ardèche, Château de la Selve, certifié bio 2025...6,50 €

## 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) 6 €

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