



Menu en 2 temps 35€
(du mardi au samedi midi & hors jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€
(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Fricassée des sous-bois,
Œuf parfait, émulsion miso

Tomates Torino rôties,
Glace Scamorza

Escalope de Foie gras poêlé, (+3€)
Crème de Potimarron & huile de Truffe

** ** *

T-Bone de cochon Label rouge
Sauce chimichurri, chutney de courgette, tomate et curry

Vol-au-vent de Lotte

Filet de Canette,
Gnocchis maison, épinards frais, condiment betterave

** ** *

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Crème brûlée façon Régallien

Figues rôties,
Crèmeux pistache, biscuit semoule et sorbet cassis

Baba au rhum maison

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €



Menu en 2 temps 35€
(du mardi au samedi midi & hors jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€
(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Fricassée des sous-bois,
Œuf parfait, émulsion miso

Tomates Torino rôties,
Glace Scamorza

Escalope de Foie gras poêlé, (+3€)
Crème de Potimarron & huile de Truffe

** ** *

T-Bone de cochon Label rouge
Sauce chimichurri, chutney de courgette, tomate et curry

Vol-au-vent de Lotte

Filet de Canette,
Gnocchis maison, épinards frais, condiment betterave

** ** *

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Crème brûlée façon Régallien

Figues rôties,
Crèmeux pistache, biscuit semoule et sorbet cassis

Baba au rhum maison

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €



Menu en 2 temps 35€
(du mardi au samedi midi & hors jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€
(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Fricassée des sous-bois,
Œuf parfait, émulsion miso

Tomates Torino rôties,
Glace Scamorza

Escalope de Foie gras poêlé, (+3€)
Crème de Potimarron & huile de Truffe

** ** *

T-Bone de cochon Label rouge
Sauce chimichurri, chutney de courgette, tomate et curry

Vol-au-vent de Lotte

Filet de Canette,
Gnocchis maison, épinards frais, condiment betterave

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Crème brûlée façon Régallien

Figues rôties,
Crèmeux pistache, biscuit semoule et sorbet cassis

Baba au rhum maison

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €



Menu en 2 temps 35€
(du mardi au samedi midi & hors jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€
(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Fricassée des sous-bois,
Œuf parfait, émulsion miso

Tomates Torino rôties,
Glace Scamorza

Escalope de Foie gras poêlé, (+3€)
Crème de Potimarron & huile de Truffe

** ** *

T-Bone de cochon Label rouge
Sauce chimichurri, chutney de courgette, tomate et curry

Vol-au-vent de Lotte

Filet de Canette,
Gnocchis maison, épinards frais, condiment betterave

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Crème brûlée façon Régallien

Figues rôties,
Crèmeux pistache, biscuit semoule et sorbet cassis

Baba au rhum maison

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €



Menu en 2 temps 35€

(du mardi au samedi midi & hors jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Fricassée des sous-bois,
Œuf parfait, émulsion miso

Tomates Torino rôties,
Glace Scamorza

Escalope de Foie gras poêlé, (+3€)
Crème de Potimarron & huile de Truffe

** ** *

T-Bone de cochon Label rouge
Sauce chimichurri, chutney de courgette, tomate et curry

Vol-au-vent de Lotte

Filet de Canette,
Gnocchis maison, épinards frais, condiment betterave

** ** *

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Crème brûlée façon Régallien

Figues rôties,
Crèmeux pistache, biscuit semoule et sorbet cassis

Baba au rhum maison

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €



Menu en 2 temps 35€
(du mardi au samedi midi & hors jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€
(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Fricassée des sous-bois,
Œuf parfait, émulsion miso

Tomates Torino rôties,
Glace Scamorza

Escalope de Foie gras poêlé, (+3€)
Crème de Potimarron & huile de Truffe

** ** *

T-Bone de cochon Label rouge
Sauce chimichurri, chutney de courgette, tomate et curry

Vol-au-vent de Lotte

Filet de Canette,
Gnocchis maison, épinards frais, condiment betterave

** ** *

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Crème brûlée façon Régallien

Figues rôties,
Crèmeux pistache, biscuit semoule et sorbet cassis

Baba au rhum maison

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €



Menu en 2 temps 35€

(du mardi au samedi midi & hors jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Fricassée des sous-bois,
Œuf parfait, émulsion miso

Tomates Torino rôties,
Glace Scamorza

Escalope de Foie gras poêlé, (+3€)
Crème de Potimarron & huile de Truffe

**** ** ***

T-Bone de cochon Label rouge
Sauce chimichurri, chutney de courgette, tomate et curry

Vol-au-vent de Lotte

Filet de Canette,
Gnocchis maison, épinards frais, condiment betterave

**** ** ***

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Crème brûlée façon Régallien

Figues rôties,
Crèmeux pistache, biscuit semoule et sorbet cassis

Baba au rhum maison

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €



Menu en 2 temps 35€

(du mardi au samedi midi & hors jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Fricassée des sous-bois,
Œuf parfait, émulsion miso

Tomates Torino rôties,
Glace Scamorza

Escalope de Foie gras poêlé, (+3€)
Crème de Potimarron & huile de Truffe

** ** *

T-Bone de cochon Label rouge
Sauce chimichurri, chutney de courgette, tomate et curry

Vol-au-vent de Lotte

Filet de Canette,
Gnocchis maison, épinards frais, condiment betterave

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Crème brûlée façon Régallien

Figues rôties,
Crèmeux pistache, biscuit semoule et sorbet cassis

Baba au rhum maison

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €



Menu en 2 temps 35€
(du mardi au samedi midi & hors jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€
(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Fricassée des sous-bois,
Œuf parfait, émulsion miso

Tomates Torino rôties,
Glace Scamorza

Escalope de Foie gras poêlé, (+3€)
Crème de Potimarron & huile de Truffe

** ** *

T-Bone de cochon Label rouge
Sauce chimichurri, chutney de courgette, tomate et curry

Vol-au-vent de Lotte

Filet de Canette,
Gnocchis maison, épinards frais, condiment betterave

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Crème brûlée façon Régallien

Figues rôties,
Crèmeux pistache, biscuit semoule et sorbet cassis

Baba au rhum maison

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €



Menu en 2 temps 35€

(du mardi au samedi midi & hors jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Fricassée des sous-bois,
Œuf parfait, émulsion miso

Tomates Torino rôties,
Glace Scamorza

Escalope de Foie gras poêlé, (+3€)
Crème de Potimarron & huile de Truffe

**** ** ***

T-Bone de cochon Label rouge
Sauce chimichurri, chutney de courgette, tomate et curry

Vol-au-vent de Lotte

Filet de Canette,
Gnocchis maison, épinards frais, condiment betterave

**** ** ***

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Crème brûlée façon Régallien

Figues rôties,
Crèmeux pistache, biscuit semoule et sorbet cassis

Baba au rhum maison

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €



Menu en 2 temps 35€

(du mardi au samedi midi & hors jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Fricassée des sous-bois,
Œuf parfait, émulsion miso

Tomates Torino rôties,
Glace Scamorza

Escalope de Foie gras poêlé, (+3€)
Crème de Potimarron & huile de Truffe

**** ** ***

T-Bone de cochon Label rouge
Sauce chimichurri, chutney de courgette, tomate et curry

Vol-au-vent de Lotte

Filet de Canette,
Gnocchis maison, épinards frais, condiment betterave

**** ** ***

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Crème brûlée façon Régallien

Figues rôties,
Crèmeux pistache, biscuit semoule et sorbet cassis

Baba au rhum maison

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €



Menu en 2 temps 35€
(du mardi au samedi midi & hors jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€
(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Fricassée des sous-bois,
Œuf parfait, émulsion miso

Tomates Torino rôties,
Glace Scamorza

Escalope de Foie gras poêlé, (+3€)
Crème de Potimarron & huile de Truffe

** ** *

T-Bone de cochon Label rouge
Sauce chimichurri, chutney de courgette, tomate et curry

Vol-au-vent de Lotte

Filet de Canette,
Gnocchis maison, épinards frais, condiment betterave

** ** *

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Crème brûlée façon Régallien

Figues rôties,
Crèmeux pistache, biscuit semoule et sorbet cassis

Baba au rhum maison

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €



Menu en 2 temps 35€

(du mardi au samedi midi & hors jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Fricassée des sous-bois,
Œuf parfait, émulsion miso

Tomates Torino rôties,
Glace Scamorza

Escalope de Foie gras poêlé, (+3€)
Crème de Potimarron & huile de Truffe

**** ** ***

T-Bone de cochon Label rouge
Sauce chimichurri, chutney de courgette, tomate et curry

Vol-au-vent de Lotte

Filet de Canette,
Gnocchis maison, épinards frais, condiment betterave

**** ** ***

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Crème brûlée façon Régallien

Figues rôties,
Crèmeux pistache, biscuit semoule et sorbet cassis

Baba au rhum maison

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €



Menu en 2 temps 35€

(du mardi au samedi midi & hors jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Fricassée des sous-bois,
Œuf parfait, émulsion miso

Tomates Torino rôties,
Glace Scamorza

Escalope de Foie gras poêlé, (+3€)
Crème de Potimarron & huile de Truffe

**** ** ***

T-Bone de cochon Label rouge
Sauce chimichurri, chutney de courgette, tomate et curry

Vol-au-vent de Lotte

Filet de Canette,
Gnocchis maison, épinards frais, condiment betterave

**** ** ***

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Crème brûlée façon Régallien

Figues rôties,
Crèmeux pistache, biscuit semoule et sorbet cassis

Baba au rhum maison

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €



Menu en 2 temps 35€
(du mardi au samedi midi & hors jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€
(Menu dégustation pour l'ensemble des convives)

Fricassée des sous-bois,
Œuf parfait, émulsion miso

Tomates Torino rôties,
Glace Scamorza

Escalope de Foie gras poêlé, (+3€)
Crème de Potimarron & huile de Truffe

** ** *

T-Bone de cochon Label rouge
Sauce chimichurri, chutney de courgette, tomate et curry

Vol-au-vent de Lotte

Filet de Canette,
Gnocchis maison, épinards frais, condiment betterave

** ** **

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Crème brûlée façon Régallien

Figues rôties,
Crèmeux pistache, biscuit semoule et sorbet cassis

Baba au rhum maison

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €