

# menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

\* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Velouté glacé d'asperges blanches, pesto d'ail des ours 

*ou*

Croustillant de Polenta et magret fumé,  
mâche et tomate confite


\*\* \*\* \*

Suprême de volaille et crème de Chorizo,  
Petits pois, lardons, oignons grelots

*ou*

Retour de la Criée, huile vierge et Coriandre,  
Caviar d'aubergines et Pleurotes

*ou*

Plat végétarien 

(Accras d'épinards, yaourt grec, citron confit et Grenade)

\*\* \*\* \*

Assiette de fromage du moment

*ou*

Gaspacho de kiwi, ganache chocolat blanc et yuzu

*ou*

Tartare d'Ananas rôti, sorbet Mojito

## Suggestion de vin au verre :

- Blanc : VDF Sauvignon, Domaine Les Croisille, vin Demeter 2023 ...7 €
- Rouge : AOP Morgon vieilles vignes, Domaine du Petit Pérou 2023...7 €

## Les softs :

Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ...4 €

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

Limnade artisanale Lorina ou orange pétillante du Pays Basque...4.€

Thé vert glacé maison au sirop d'Agave, Pêche Blanche ou Jasmin 6.50€

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