

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Salade composée, 
Tomates cerises, Pastèque, Halloumi (*fromage grec*)

ou

Œuf parfait bio,
Crème de maïs, espuma au Comté, maïs soufflé

**** ** ***

Echine de Porcelet confite,
Fenouil en 2 façons, pêches rôties et jus réduit

ou

Quenelles de poisson,
Epinards frais et bisque de Langoustine

ou

Plat végétarien 
(Gnocchis Gorgonzola, crème de poivrons, feuilles de céleri)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Compotée de banane,
glace maison cacahuète, espuma chocolat, Pécans caramélisés

ou

Dessert autour de la Cerise
(Cerises rôties, espuma de yaourt grec, granola maison, sorbet Griotte)

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Sauvignon, Château Les Croisille, certifié bio & Demeter 2023 ...7 €
- Rouge : Bourgueil, domaine des Chênaies, cuvée prestige 2018 ...6 €
- Rosé : AOP Côtes de Provence, domaine La Navicelle, certifié biodynamie 2025 ...6 €

Les softs :

Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ...4,50 €

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

UNAJU boisson finement pétillante fabriqué à Bordeaux à base de fruits et plantes bio...5,30 €

(Poire/Ginfembre, Litchi/Hibiscus, Abricot/Thym, Ananas/Basilic, Yuzu/Concombre, Citron/Menthe)

Thé glacé maison sans sucre ou sirop de pêche blanche « Monin » 5, 50 €

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