menu Régallien

(Tous les midis du mardi au samedi)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Velouté de champignons,
crème légère, huile de Truffe

ou

Œuf poché bio,
Fondue de poireaux, œufs de Saumon sauvage

** ** **

Echine de cochon domaine Abotia,
Lentilles vertes, oignons, lardons, champignons

ou

Retour de la criée,
Carottes, lait de coco, cumin, Pleurotes

ou

Plat végétarien
(Crème de Potimarron, Gnocchis, épinards, Parmesan)

** ** **

Assiette de fromage du moment

ou

Panna cotta de Châtaigne,
Crumble noisette, Poire caramélisée

ou

Duo de kiwi,
Biscuit semoule et sorbet Goyave

Notre suggestion de vin au verre :

- **Blanc** : IGP Drôme, Viognier 2025, Domaine Lombard… 6 €
- **Rouge** : Côte Roannaise 2023, Domaine Serol, Certifié Biodynamie… 7 €
- **Rosé** : Bordeaux rosé 2025, Château La Verrière …5 €

Les softs :

Bière blonde bio sans alcool « Getaria » 6 €

Unaju, boisson finement pétillante sans colorants ni conservateurs 5,30 €

(Abricot/Thym, Citron/Menthe, Poire/Gingembre, Litchi/Hibiscus, Yuzu/Concombre)

Orange mandarine pétillante « Le Pressoir du Pays Basque » 4, 50 €

Limonade du Pays Basque 33cl 4,50 €

Euskola original ou Zéro 33cl (Cola du pays Basque) 4,50 €

**<u>Menu en 2 plats</u> : A l'exception du samedi midi, des jours fériés et des groupes dès 8 personnes*