

# menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

\* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Tartare de melon Charentais et jambon Serrano

*ou*

Pissaladière

*(Olives, anchois, mozzarella)*

\*\* \*\* \*

Suprême de volaille jaune,

Patate douce, guacamole, chou Pak Choi

*ou*

Retour de la criée,

Caviar d'aubergines, tomates confites et sucrine braisée

*ou*

Plat végétarien 

*(Cannelloni épinards et Ricotta)*

\*\* \*\* \*

Assiette de fromage du moment

*ou*

Brioche perdue, ananas rôti

*ou*

Riz au lait,

caramel laitier et fruits secs caramélisés

## Suggestion de vins au verre :

- Blanc : VDF Rhône, « La Goutte du Seigneur » agriculture biologique 2023 ...6.50 €
- Rouge : IGP Ardèche , « La Petite Selve » agriculture biologique 2023 ...6 €
- Rosé : Bordeaux rosé, 100% Merlot, Bourdieu La Valade 2024...6 €

## Les softs :

- Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €
- Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €
- Thé vert glacé maison Nature, Sirop d'agave, Pêche ou Jasmin...5,50 €
- Unaju : Fraise/basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym

\* Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes