

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Salade de Mogettes de Vendée,
Moules et coques

ou

Carpaccio de Bœuf,
Pesto, basilic et Parmesan

**** ** ***

Suprême de volaille jaune des Landes,
Risotto de céleri et Bresaola, champignons, noisettes

ou

Retour de la criée,
Boulgour, crème de courgettes, huile vierge de poulpe

ou

Plat végétarien 
(Arancini de légumes, sauce tomate, espuma citron)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Tarte Tatin,
Crème mascarpone vanille

ou

Crème de Framboise,
Gâteau de semoule et sorbet litchi

Suggestions de vins au verre :

- Blanc : AOC Côtes de Rhône 2025 , Domaine Le Clos des Lumières...5.50 €
- Rouge : AOP Côtes d'Auvergne 2025, Domaine Miolanne, Vin certifié bio... 6,50 €
- Rosé : AOP Côtes de Provence, domaine La Navicelle, certifié biodynamie 2025 ...6 €

Les softs :

- Euskola original (cola Basque) 4,50 €
- Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria » 6 €
- Unaju, boisson finement pétillante sans colorants ni conservateurs 5,30 €
(Abricot/Thym, Citron/Menthe, Poire/Gingembre, Litchi/Hibiscus, Fraise/Basilic, Yuzu/Concombre)
- Thé glacé maison sans sucre ou pêche blanche « Monin » 5,50 €
- Limonade artisanale Lorina 33cl 4.50 €

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