

# menu Régalien

du midi (lunch only)

**ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €**

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

Velouté glacé de courgette,  
Bresaola fumée, Pickles de carottes  
(option végété sans Bresaola)

ou

Œuf parfait bio,  
Oignons confits, bouillon citronnelle et anchois frais

\*\* \*\* \*

Boudin noir « Galabart » de l'Aveyron,  
Ecrasé de pomme de terre aux herbes, échalotte confite

ou

Retour de la criée,  
Mousseline de carottes et Gingembre, Blettes rôties

ou

Plat végétarien   
(Tourte de légumes, crème de Gorgonzola et poivrons)

\*\* \*\* \*

Assiette de fromage du moment

ou

Pudding aux fruits confits,  
Crème anglaise et sorbet

ou

Crumble aux pommes,  
marmelade de figue et crème mascarpone

**Suggestion de vin au verre :**

- Blanc : AOC Bourgogne 2023, L'Odyssée de J&M Compeyrot ...6 €
- Rouge : AOC Côtes de Rhône 2023, Domaine Le Clos des Lumières...5 €
- 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 (Abricot/Thym, Ananas/Basilic, Citron/Menthe) 5,30 €

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*