

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Gravlax de saumon,
Crème citronnée, blinis et jeunes pousses
ou
Œuf poché bio,
Caviar d'aubergine, espuma carotte & cumin


** ** *

Bouillon de Bœuf à la citronnelle,
Fregola sarda, champignons, carottes

ou

Blanc de Seiche & Piperade

ou

Plat végétarien 
(Gratin hivernal fromage de chèvre et Panais)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Mousse au chocolat Gianduja noisette et caramel

ou

Dessert passion & mangue
crumble chocolat, sorbet mangue

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Chinon, Domaine de la Noblaie «Chante le vent » vin bio 2023 ...7 €
- Rouge : Côtes Roannaise Domaine Serol « Eclat de granite » vin biodynamique 2023...7 €
- Rosé :AOP Côtes de Provence Domaine La Navicelle, vin bio 2024 ... 7 €

Les softs :

Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €

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

Unaju...5,30€ (*Fraise Basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym*)

Orange- Mandarine pétillante, le pressoir du pays basque....5.50 €

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