

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Carpaccio de tomates anciennes de Marmande 
& Mozzarella

ou

Tagliatelles de courgettes,
Tapenade & magret fumé, graines de Courge


** ** *

Boudin de porc noir de Bigorre,
Ecrasé de pommes de terre & fines herbes, échalote confite

ou

Filet de Daurade royale,
Risotto de blé & champignons, fenouil confit, huile vierge

ou

Plat végétarien 
(CHAKCHOUKA : tomates, oignon, poivrons & œuf parfait)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Mousse de chocolat blanc, crumble chocolat et framboises

ou

Panna Cotta coco,
Mangue fraîche, Granola & sorbet

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : AOP Muscadet Sèvre et Maine 2024, famille Lieubeau, certifié vin bio ...6.50 €
- Rouge : Lirac, Domaine Duseigneur, cuvée Antarès certifié vin bio 2022...7 €
- Rosé : AOP Côtes de Provence, Domaine de La Navicelle certifié vin bio 2025...7 €

Les softs :

Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ...4,50 €

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

Limonade artisanale, ou orange pétillante du Pays Basque...4,50 €

Virgin Mojito maison Vitamont certifié bio...5,50 €

Thé glacé maison sans sucre ou au sirop (Agave, Pêche Blanche ou Jasmin) 5 €

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