



***Menu en 2 temps 35€***

*(du mardi au vendredi & hors jours fériés)*

*ou*

***Menu Régallien en 3 temps 45€***

*ou*

***Menu carte blanche en 4 temps 55€***

*( Menu unique pour l'ensemble des convives )*

Carpaccio de Poulpe,  
Pomme Granny Smith, vinaigrette aux graines d'anis et fenouil

Tomates Torino rôties,  
Glace Scarmoza

Melon Charentais en 2 façons,  
Magret de canard séché, espuma verveine

**\*\* \*\* \***

Epaule d'agneau confite et Pistaches, Tian de légumes

Filet de Turbot,  
Mille-feuille de pomme de terre au Nori, crème d'oignons doux

Bœuf Angus, (+3€)  
Petits pois frais, cerises confites et Girolles

**\*\* \*\* \***

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Mille-feuille d'abricots rôtis au miel,  
Crème chocolat blanc et sorbet abricot

Fraises Gariguettes,  
ganache pistache, tuile de chocolat Gianduja, sorbet Fraise

Cheesecake mangue façon Régallien,  
sorbet maison ananas

\*Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier

\*\* Accord mets et vins (3 verres) ...25 €