

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Céleri rémoulade au yaourt Grec, 
Pomme Granny Smith

ou

Tortilla,
crème de poivron et jeunes pousses

** ** *

Suprême de volaille jaune des Landes,
Mousseline de Panais, mini Brocolis et Carottes

ou

Retour de la criée,
Julienne de légumes, bouillon au lait de coco

ou

Plat végétarien 
(Œuf poché bio sur lit d'épinards frais et Hollandaise façon Bénédicte)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Tarte fine aux pommes, crème Mascarpone

ou

Riz au lait, caramel laitier et noisette caramélisées

Suggestions de vins au verre :

- Blanc : Chinon 2024, Domaine de La Noblaie, certifié bio... 7 €
- Rouge : Alsace Pinot noir 2023, Wunsch et Mann, certifié bio... 6,50 €
- Rosé : Bordeaux rosé 2025, Château La Verrière ...5 €

Les softs :

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, Yuzu/Concombre)
Thé glacé maison sans sucre ou sirop de pêche blanche « Monin », Agave 5,50 €
Limonade artisanale Lorina 33cl 4,50 €
Euskola original ou Zéro 33cl (Cola du pays Basque) 4,50 €

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