

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Rillettes de Lieu noir et salade de mâche

ou

Œuf parfait bio,

Crème de maïs, hareng, huile de paprika fumé

**** ** ***

Echine de Porcelet confite, garniture façon Grand-mère

ou

Dos de Merlu,

Huile vierge, concassé de tomate, Brocolis, Pleurote, amandes

ou

Plat végétarien 

(Gnocchis Gorgonzola, crème de poivrons rouges, feuilles de céleri)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Compotée de banane,

glace coco, espuma chocolat, Pécans caramélisés

ou

Riz au lait et Cerises rôties

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Cheverny Tradition Domaine Sauger 2024 ...6 €
- Rouge : AOP Côtes d'Auvergne, Volcane rouge 2025, certifié bio ...6 €
- 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 boisson finement pétillante fabriqué à Bordeaux à base de fruits et plantes bio...5,30 €

(Poire/Ginfembre, Litchi/Hibiscus, Abricot/Thym, Ananas/Basilic, Yuzu/Concombre, Citron/Menthe)

Thé glacé maison sans sucre ou sirop de pêche blanche « Monin » 5, 50 €

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