

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Velouté de Potimarron,
Châtaigne et crème légère

ou

Blancs de poireaux confits,
Bresaola, œuf, Feta, noix


**** ** ***

Blanc de volaille,
Endive braisée et garniture grand-mère

ou

Dos de Lieu noir
Mousseline de haricots blancs, huile vierge aux noisettes

ou

Plat végétarien 
(Champignons Portobello farcis, crème de Gorgonzola)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Brioche perdue,
Pommes fondantes, caramel et mascarpone

ou

Panna cotta vanille,
Clémentine corse, crumble et sorbet orange

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Muscadet Sèvre et Maine cuvée « Les Gautronnières » en biodynamie 2024 ...6.50 €
- Rouge : Côtes du Rhône villages « L'odyssée du Seigneur » en biodynamie 2021...6.50 €
- 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**)

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

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Velouté de Potimarron,
Châtaigne et crème légère

ou

Blancs de poireaux confits,
Bresaola, œuf, Feta, noix


**** ** ***

Blanc de volaille,
Endive braisée et garniture grand-mère

ou

Dos de Lieu noir
Mousseline de haricots blancs, huile vierge aux noisettes

ou

Plat végétarien 
(Champignons Portobello farcis, crème de Gorgonzola)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Brioche perdue,
Pommes fondantes, caramel et mascarpone

ou

Panna cotta vanille,
Clémentine corse, crumble et sorbet orange

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Muscadet Sèvre et Maine cuvée « Les Gautronnières » en biodynamie 2024 ...6.50 €
- Rouge : Côtes du Rhône villages « L'odyssée du Seigneur » en biodynamie 2021...6.50 €
- 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**)

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

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Velouté de Potimarron,
Châtaigne et crème légère

ou

Blancs de poireaux confits,
Bresaola, œuf, Feta, noix


**** ** ***

Blanc de volaille,
Endive braisée et garniture grand-mère

ou

Dos de Lieu noir
Mousseline de haricots blancs, huile vierge aux noisettes

ou

Plat végétarien 
(Champignons Portobello farcis, crème de Gorgonzola)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Brioche perdue,
Pommes fondantes, caramel et mascarpone

ou

Panna cotta vanille,
Clémentine corse, crumble et sorbet orange

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Muscadet Sèvre et Maine cuvée « Les Gautronnières » en biodynamie 2024 ...6.50 €
- Rouge : Côtes du Rhône villages « L'odyssée du Seigneur » en biodynamie 2021...6.50 €
- 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**)

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

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Velouté de Potimarron,
Châtaigne et crème légère

ou

Blancs de poireaux confits,
Bresaola, œuf, Feta, noix


**** ** ***

Blanc de volaille,
Endive braisée et garniture grand-mère

ou

Dos de Lieu noir
Mousseline de haricots blancs, huile vierge aux noisettes

ou

Plat végétarien 
(Champignons Portobello farcis, crème de Gorgonzola)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Brioche perdue,
Pommes fondantes, caramel et mascarpone

ou

Panna cotta vanille,
Clémentine corse, crumble et sorbet orange

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Muscadet Sèvre et Maine cuvée « Les Gautronnières » en biodynamie 2024 ...6.50 €
- Rouge : Côtes du Rhône villages « L'odyssée du Seigneur » en biodynamie 2021...6.50 €
- 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**)

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

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Velouté de Potimarron,
Châtaigne et crème légère

ou

Blancs de poireaux confits,
Bresaola, œuf, Feta, noix


**** ** ***

Blanc de volaille,
Endive braisée et garniture grand-mère

ou

Dos de Lieu noir
Mousseline de haricots blancs, huile vierge aux noisettes

ou

Plat végétarien 
(Champignons Portobello farcis, crème de Gorgonzola)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Brioche perdue,
Pommes fondantes, caramel et mascarpone

ou

Panna cotta vanille,
Clémentine corse, crumble et sorbet orange

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Muscadet Sèvre et Maine cuvée « Les Gautronnières » en biodynamie 2024 ...6.50 €
- Rouge : Côtes du Rhône villages « L'odyssée du Seigneur » en biodynamie 2021...6.50 €
- 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**)

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

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Velouté de Potimarron,
Châtaigne et crème légère

ou

Blancs de poireaux confits,
Bresaola, œuf, Feta, noix


**** ** ***

Blanc de volaille,
Endive braisée et garniture grand-mère

ou

Dos de Lieu noir
Mousseline de haricots blancs, huile vierge aux noisettes

ou

Plat végétarien 
(Champignons Portobello farcis, crème de Gorgonzola)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Brioche perdue,
Pommes fondantes, caramel et mascarpone

ou

Panna cotta vanille,
Clémentine corse, crumble et sorbet orange

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Muscadet Sèvre et Maine cuvée « Les Gautronnières » en biodynamie 2024 ...6.50 €
- Rouge : Côtes du Rhône villages « L'odyssée du Seigneur » en biodynamie 2021...6.50 €
- 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**)

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

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Velouté de Potimarron,
Châtaigne et crème légère

ou

Blancs de poireaux confits,
Bresaola, œuf, Feta, noix


**** ** ***

Blanc de volaille,
Endive braisée et garniture grand-mère

ou

Dos de Lieu noir
Mousseline de haricots blancs, huile vierge aux noisettes

ou

Plat végétarien 
(Champignons Portobello farcis, crème de Gorgonzola)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Brioche perdue,
Pommes fondantes, caramel et mascarpone

ou

Panna cotta vanille,
Clémentine corse, crumble et sorbet orange

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Muscadet Sèvre et Maine cuvée « Les Gautronnières » en biodynamie 2024 ...6.50 €
- Rouge : Côtes du Rhône villages « L'odyssée du Seigneur » en biodynamie 2021...6.50 €
- 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**)

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

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Velouté de Potimarron,
Châtaigne et crème légère

ou

Blancs de poireaux confits,
Bresaola, œuf, Feta, noix


**** ** ***

Blanc de volaille,
Endive braisée et garniture grand-mère

ou

Dos de Lieu noir
Mousseline de haricots blancs, huile vierge aux noisettes

ou

Plat végétarien 
(Champignons Portobello farcis, crème de Gorgonzola)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Brioche perdue,
Pommes fondantes, caramel et mascarpone

ou

Panna cotta vanille,
Clémentine corse, crumble et sorbet orange

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Muscadet Sèvre et Maine cuvée « Les Gautronnières » en biodynamie 2024 ...6.50 €
- Rouge : Côtes du Rhône villages « L'odyssée du Seigneur » en biodynamie 2021...6.50 €
- 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**)

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

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Velouté de Potimarron,
Châtaigne et crème légère

ou

Blancs de poireaux confits,
Bresaola, œuf, Feta, noix


**** ** ***

Blanc de volaille,
Endive braisée et garniture grand-mère

ou

Dos de Lieu noir
Mousseline de haricots blancs, huile vierge aux noisettes

ou

Plat végétarien 
(Champignons Portobello farcis, crème de Gorgonzola)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Brioche perdue,
Pommes fondantes, caramel et mascarpone

ou

Panna cotta vanille,
Clémentine corse, crumble et sorbet orange

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Muscadet Sèvre et Maine cuvée « Les Gautronnières » en biodynamie 2024 ...6.50 €
- Rouge : Côtes du Rhône villages « L'odyssée du Seigneur » en biodynamie 2021...6.50 €
- 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**)

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

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Velouté de Potimarron,
Châtaigne et crème légère

ou

Blancs de poireaux confits,
Bresaola, œuf, Feta, noix


**** ** ***

Blanc de volaille,
Endive braisée et garniture grand-mère

ou

Dos de Lieu noir
Mousseline de haricots blancs, huile vierge aux noisettes

ou

Plat végétarien 
(Champignons Portobello farcis, crème de Gorgonzola)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Brioche perdue,
Pommes fondantes, caramel et mascarpone

ou

Panna cotta vanille,
Clémentine corse, crumble et sorbet orange

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Muscadet Sèvre et Maine cuvée « Les Gautronnières » en biodynamie 2024 ...6.50 €
- Rouge : Côtes du Rhône villages « L'odyssée du Seigneur » en biodynamie 2021...6.50 €
- 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**)

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

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Velouté de Potimarron,
Châtaigne et crème légère

ou

Blancs de poireaux confits,
Bresaola, œuf, Feta, noix


**** ** ***

Blanc de volaille,
Endive braisée et garniture grand-mère

ou

Dos de Lieu noir
Mousseline de haricots blancs, huile vierge aux noisettes

ou

Plat végétarien 
(Champignons Portobello farcis, crème de Gorgonzola)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Brioche perdue,
Pommes fondantes, caramel et mascarpone

ou

Panna cotta vanille,
Clémentine corse, crumble et sorbet orange

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Muscadet Sèvre et Maine cuvée « Les Gautronnières » en biodynamie 2024 ...6.50 €
- Rouge : Côtes du Rhône villages « L'odyssée du Seigneur » en biodynamie 2021...6.50 €
- 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**)

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

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Velouté de Potimarron,
Châtaigne et crème légère

ou

Blancs de poireaux confits,
Bresaola, œuf, Feta, noix


**** ** ***

Blanc de volaille,
Endive braisée et garniture grand-mère

ou

Dos de Lieu noir
Mousseline de haricots blancs, huile vierge aux noisettes

ou

Plat végétarien 
(Champignons Portobello farcis, crème de Gorgonzola)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Brioche perdue,
Pommes fondantes, caramel et mascarpone

ou

Panna cotta vanille,
Clémentine corse, crumble et sorbet orange

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Muscadet Sèvre et Maine cuvée « Les Gautronnières » en biodynamie 2024 ...6.50 €
- Rouge : Côtes du Rhône villages « L'odyssée du Seigneur » en biodynamie 2021...6.50 €
- 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**)

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

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Velouté de Potimarron,
Châtaigne et crème légère

ou

Blancs de poireaux confits,
Bresaola, œuf, Feta, noix


**** ** ***

Blanc de volaille,
Endive braisée et garniture grand-mère

ou

Dos de Lieu noir
Mousseline de haricots blancs, huile vierge aux noisettes

ou

Plat végétarien 
(Champignons Portobello farcis, crème de Gorgonzola)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Brioche perdue,
Pommes fondantes, caramel et mascarpone

ou

Panna cotta vanille,
Clémentine corse, crumble et sorbet orange

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Muscadet Sèvre et Maine cuvée « Les Gautronnières » en biodynamie 2024 ...6.50 €
- Rouge : Côtes du Rhône villages « L'odyssée du Seigneur » en biodynamie 2021...6.50 €
- 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**)

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

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Velouté de Potimarron,
Châtaigne et crème légère

ou

Blancs de poireaux confits,
Bresaola, œuf, Feta, noix


**** ** ***

Blanc de volaille,
Endive braisée et garniture grand-mère

ou

Dos de Lieu noir
Mousseline de haricots blancs, huile vierge aux noisettes

ou

Plat végétarien 
(Champignons Portobello farcis, crème de Gorgonzola)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Brioche perdue,
Pommes fondantes, caramel et mascarpone

ou

Panna cotta vanille,
Clémentine corse, crumble et sorbet orange

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Muscadet Sèvre et Maine cuvée « Les Gautronnières » en biodynamie 2024 ...6.50 €
- Rouge : Côtes du Rhône villages « L'odyssée du Seigneur » en biodynamie 2021...6.50 €
- 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**)

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

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Velouté de Potimarron,
Châtaigne et crème légère

ou

Blancs de poireaux confits,
Bresaola, œuf, Feta, noix


**** ** ***

Blanc de volaille,
Endive braisée et garniture grand-mère

ou

Dos de Lieu noir
Mousseline de haricots blancs, huile vierge aux noisettes

ou

Plat végétarien 
(Champignons Portobello farcis, crème de Gorgonzola)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Brioche perdue,
Pommes fondantes, caramel et mascarpone

ou

Panna cotta vanille,
Clémentine corse, crumble et sorbet orange

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Muscadet Sèvre et Maine cuvée « Les Gautronnières » en biodynamie 2024 ...6.50 €
- Rouge : Côtes du Rhône villages « L'odyssée du Seigneur » en biodynamie 2021...6.50 €
- 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**)

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