

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Carpaccio de tête de veau sauce Gribiche

ou

Céleri rémoulade de yaourt Grec,
Magret fumé, noisettes, pomme Golden

**** ** ***

Suprême de volaille jaune,
Risotto de riz noir et sucrine

ou

Dos de Merlu,
Lentilles vertes et chou pak choï

ou

Plat végétarien 
(Gnocchis, Gorgonzola, crème de poivrons rouges)

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Poêlée de mirabelles,
Crumble, sorbet banane, espuma Dulcey

ou

Crème brûlée Framboise

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : AOP Bourgogne blanc domaine du petit Pérou 2024, certifié bio ...6,50 €
- Rouge : Bourgueil cuvée Prestige, Domaine des Chesnaies 2018 ...6,50 €
- 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 pêche blanche « Monin » 5, 50 €

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