

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Salade de lentilles Beluga, Chipirons à l'ail des ours

ou

Œuf parfait bio,

Velouté glacé de petits pois émincé de viande de grison

** ** *

Suprême de volaille jaune,


Pommes Darphin, haricots verts

ou

Retour de la Criée,

mousseline de pois cassés au cumin, mini brocolis, huile vierge

ou

Plat végétarien 

(Falafels, Labneh, graines de courge, épinards)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Profiteroles au chocolat

ou

Parfait glacé au poivre de Timut,
rhubarbe pochée sirop hibiscus

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Chenin, Domaine de la Noblaie certifié bio 2023 ...7 €
- Rouge : AOP Côte Roannaise, Domaine Serol, certifié Biodynamie 2023...7 €
- Rosé : IGP Côteaoux de l'Ardèche , Château de la Selve, certifié bio 2025...6,50 €

Les softs :

Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ...4,50 €

Bièrre blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €

Limonade artisanale, ou orange pétillante du Pays Basque...4,50 €

Virgin Mojito maison Vitamont certifié bio...5,50 €

Thé vert glacé maison sans sucre ou au sirop (Agave, Pêche Blanche ou Jasmin) 6 €

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