



Menu en 2 temps 35€

(du mardi au vendredi & hors jours fériés)

ou

Menu Régallien en 3 temps 45€

ou

Menu carte blanche en 4 temps 55€

(Menu unique pour l'ensemble des convives)

Carpaccio de Poulpe,
Pomme Granny Smith, vinaigrette aux graines d'anis et fenouil

Tomates Torino rôties,
Glace Scamorza

Melon Charentais en 2 façons,
Magret de canard séché, espuma verveine

**** ** ***

Epaule d'agneau confite et Pistaches, Tian de légumes

Dos de Lieu jaune,
Mousseline de carotte jaune, petits pois, pamplemousse

Filet de Canette,
Gnocchis maison, épinards frais, condiment betterave

**** ** ***

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

Mille-feuille d'abricots rôtis au miel,
Ganache chocolat blanc et sorbet abricot

Pêche plate pochée,
Sirop Thym citron, groseilles et sorbet maison à l'amande amer

Cheesecake mangue façon Régallien,
sorbet maison ananas

- Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier
- Accord mets et vins (3 verres) ...25 €