

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

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

Gravlax de Truite,
Carottes, Gingembre et Pomelos

ou

Fricassée d'escargots,
Poireaux grillés, émulsion persillée

**** ** ***

Onglet de Bœuf,
Mousseline de céleri et noisettes, échalotte confite

ou

Retour de la criée,
Poêlée de patates douces et tomates, crème de courgette et Gorgonzola

ou

Plat végétarien 
(Risotto d'Epeautre, fèves, chèvre frais, menthe, citron confit))

**** ** ***

Assiette de fromage du moment

ou

Figues pochées à la Sangria, sorbet pêche maison

ou

Mousse Dulcey,
crumble chocolat, espuma fève de Tonka

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : Saumur, Château de Villeneuve, chenin 2024 certifié bio ...7 €
- Rouge : AOP Côtes d'Auvergne, Domaine Miolanne, Volcane rouge 2025 certifié bio ...7 €
- Rosé : AOP Côtes de Provence, vignobles Gueissard 2024, Les Papilles ...6 €

Les softs :

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

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

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

Thé glacé maison sans sucre ou au sirop (Agave, Pêche Blanche ou Jasmin) 5, 50 €

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