



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 Scarmoza

Asperge blanche,
Gravlax de Truite , condiment kumquat

**** ** ***

Epaule d'agneau confite et Pistaches, Tian de légumes

Filet de Rouget,
Mille-feuille de pomme de terre au Nori, crème d'oignons doux

Suprême de Pigeon,
Petits pois frais et cerises confites

**** ** ***

Duo de fromages affinés de la maison Deruelle

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

Fraises Gariguettes,
ganache pistache, tuile de chocolat Gianduja, sorbet Fraise

Cheesecake mangue façon Régallien,
sorbet maison ananas

*Vin au verre à la demande auprès de notre sommelier

** Accord mets et vins (3 verres) ...25 €

*** Planche apéritive à partager (Pastrami, Lomo, Terrine)... 12 €