

# LA RÉGALADE

## MENU CARTE A 39 EUROS

Coupe de champagne 13 €

## LES ENTREES 12€

- \*\* Risotto crémeux à l'encre de seiche, poêlée de gambas au jambon, ail & persil
- \*\*\*Poêlée d'escargots ail & persil, œuf parfait et jus de persil
- Soupe crémeuse de potimarron, foie gras et parmesan
- \*\*\* Spaghetti de céleri façon carbonara & vieux comté
- \*Sablé parmesan et sardine à l'huile maison
- Vitello tonato, houmous de pois chiche et pain grillé

## LES PLATS 25€

- \*\*\* Merlu poché dans une soupe de poisson, poireaux et fenouil cuisinés au safran
- \*\*Pavé de cabillaud ½ sel rôti, écrasé de pommes de terre ratte et jus de coquillages
- Paleron de veau braisé longuement, jus au basilic et tomates séchées
- Volaille de la ferme de Luteau cuisiné au persil et foie gras, la cuisse mijotée aux artichauts
- Poitrine de cochon fermier moelleuse de chez Ospital, couenne croustillante, Cuisine de haricots blanc de Paimpol à la tomate

## LES DESSERTS 10€

- Le fromage du moment A.O.P. affiné par les soins de Madame DUBOIS
- \*\*\*Tarte feuilletée aux figues de Solliès, crème mousseline et noix caramélisées
- \*\*\*Framboises rafraichies au coulis, crème légère et sorbet maison
- \*\*\*Pastilla de dattes Medjoul, crémeux citron, crème glacée citron
- Riz cuit au lait et à la vanille comme le faisait ma grand-mère, caramel laitier
- \*Soufflé chaud au Grand-Marnier
- (Peut-être servi avec un verre de Grand-Marnier 4cl /8€ - 2cl /4€)

*Prix nets (tva 10% et 20%), service compris*

*\*Produits à base de fruits à coques \*\*Produits à base de crustacés \*\*\*Produits à base d'oeufs*

