

# 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
- Bouillon crémeux de potimarron, foie gras et parmesan
- \*\*\* Spaghetti de céleri façon carbonara & vieux comté
- Thon cru mi-cuit au saté, sablé parmesan et caviar d'aubergine
- Vitello tonato, houmous de pois chiche et pain grillé

## LES PLATS 25€

- \*\*\* Filet de Maigre poêlé, mousseline de choux fleur grillé à l'huile de pépin de courge, condiments acidulés
- \*\*Pavé de cabillaud ½ sel rôti, endives braisées au jambon blanc et vieux comté
- Paleron de bœuf braisé longuement au vin rouge, garniture d'un bourguignon
- Magret de canard rôti, poêlée de spaetzles et champignons, purée de panais au beurre noisette
- Poitrine de cochon fermier moelleuse de chez Ospital, couenne croustillante, compotée de choux rouge au jus de viande

## LES DESSERTS 10€

- Le fromage du moment A.O.P. affiné par les soins de Madame DUBOIS
  - \*\*\*Chocolat en trois textures, crème anglaise et tuile croustillante
  - \*\*\*Baba au rhum de la Régalade
  - \*\*\*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*