

# LA RÉGALADE

## MENU CARTE A 39 EUROS

Coupe de champagne 13 €

## LES ENTREES 12€

Consommé d'un pot au feu au raifort, brunoise de légumes et œuf poché

\*\* 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

Joue de Bœuf braisé longuement au vin rouge, garniture d'un bourguignon

Magret de canard rôti, poêlée de légumes racines, purée de panais au beurre noisette

Poitrine de cochon fermier moelleuse de chez Ospital, couenne croustillante, Cuisine de choux vert, carottes et lardons

## LES DESSERTS 10€

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*