

# LA RÉGALADE

## MENU CARTE A 41 EUROS

Coupe de champagne 13 €

### LES ENTREES 12€

\*\* Risotto crémeux à l'encre de seiche, poêlée de gambas au jambon, ail & persil  
Cœur de Saumon Ecossais mariné par nos soins, herbes fraîches et citron cuisiné  
Soupe glacée de petits pois, ricotta au piment d'Espelette  
Tartare de maigre et guacamole, huile de « sésame foncée »  
Lapin en gelée parfumée au thym, sablé au parmesan et carottes rafraîchies  
\*\*\*Poêlée d'escargots et champignons du moment, ail et jus de persil

### LES PLATS 25€

\*\*Pavé de Merlu braisé, polenta à la soupe de poisson et paprika fumé, chorizo et coques  
\*\*Pavé de cabillaud ½ sel rôti, caviar d'aubergine,  
Jus de volaille aux olives de Kalamata et tomates confites  
Agneau en deux cuissons, le quasi rôti,  
l'épaule en croquette, semoule aux petits légumes  
Suprême de volaille farci au foie gras,  
Poêlée de légumes de saison, Houmous à la betterave  
Poitrine de cochon fermier moelleuse de chez Ospital, couenne croustillante,  
Petits pois à la française

### LES DESSERTS 10€

Fromage du moment A.O.P. affiné par les soins de Madame DUBOIS  
\*\*\*Petit pot de crème à la vanille de mon enfance, fraises rafraîchies  
\*\*\*Baba au rhum de la Régalade  
Fraîcheur de rhubarbe et fromage blanc mascarpone, fruits rouges rafraîchis  
\*\*\*Truffe au chocolat « Vénézuela », marmelade d'orange  
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'œufs*

