

LA RÉGALADE

MENU CARTE A 41 EUROS

Coupe de champagne 13 €

LES ENTREES

- ** 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 tomates relevée au piment d'Espelette, tomate et ricotta
- Tartare de maigre et guacamole, huile de « sésame foncée »
- Sablé de parmesan et tomates concassées, sardines marinées au citron et thym frais
- ***Poêlée d'escargots et champignons du moment, ail et jus de persil

LES PLATS

- **** Filet épais de rascasse rôti, chorizo, cuisine de poivrons et tomates comme au pays Basque
- **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,
Le roulé d'épaule confite et aubergine, semoule aux petits légumes
- Paleron de bœuf cuit à l'étuvé, échalotes confites, purée de céleri à l'huile de prune
- Poitrine de cochon fermier moelleuse de chez Ospital, couenne croustillante,
Cuisine de haricots blancs de Paimpol à la tomate et au Xéres

LES DESSERTS

- Fromage du moment A.O.P. affiné par les soins de Madame DUBOIS
- ***Petit pot de crème à la vanille de mon enfance
- ***Baba au rhum de la Régalade
- Fraîcheur de rhubarbe et fromage blanc mascarpone, fruits rouges rafraîchis
- ***Truffe au chocolat « Vénézuéla », 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 ***porc*