

# 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 de potimarron, lard croustillant et copeaux d'Ossau Iraty

Céviche de mullet noir, grenade, avocat citron cuisinés ensemble

Spaghetti de céleri façon carbonara, beaufort et lard croustillant

Poêlée d'escargots, cuisine de lentilles vertes du Puy, ail et jus de persil

Œuf mollet bio croustillante, fregola sarda aux champignons

## LES PLATS

Pavé de merlu poché, endives rôties au jambon blanc et comté « 24 mois »

\*\*Pavé de cabillaud piqué à la citronnelle, purée d'épinards, chou romanesco et poireaux

Jarret de veau cuit lentement et confit au jus de viande,  
Légumes de saison glacés au beurre de sauge

Paleron de bœuf cuit à l'étuvée, purée de céleri et blettes

Poitrine de cochon fermier moelleuse de chez Ospital, couenne croustillante,  
Embeurrée de chou vert

## 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

\*\*\*Crèmeux léger à la fleur d'oranger, dattes Medjoul et mandarine,  
Génoise croustillante

Notre poire Belle Hélène

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*

