

LA RÉGALADE

MENU CARTE A 41 EUROS

Coupe de champagne 13 €

A grignoter :

Planche de Chorizo fermier 10€

Jambon de truie des montagnes affiné 30 mois, maison du jambon 14€

LES ENTREES

**** Risotto crémeux à l'encre de seiche, poêlée de calamars façon pibales au jambon, ail & persil

Saumon Ecossais mariné par nos soins, condiment orange et safran, pomme verte et céleri

** Soupe glacée de tomates relevée au piment d'Espelette, tartare de tomates et gambas snackées

Fine tartelette croustillante de légumes de fin d'été, parmesan et roquette

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

Œuf bio poché, crémeux de pommes de terre au haddock et curry

LES PLATS

Pavé de thon snacké, servi bleu, poireau et fenouil cuisinés dans un jus de bouillabaisse

Pavé de cabillaud demi-sel rôti, concassé d'aubergine aux herbes, jus de volaille aux olives de Kalamata et tomates confites

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

Magret de canard de la ferme d'Enjacquet, petits navets et cuisses confits ensemble

Poitrine de cochon crousti-moelleuse, coco de Paimpol cuisinés à la tomate, émulsion chorizo

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

Fraicheur de rhubarbe et fromage blanc mascarpone, fruits rouges rafraichis

***Pavlova aux fruits rouges

***Moelleux chocolat « Venezuela », glace café maison

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*

