

# LA RÉGALADE

## MENU CARTE A 43 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 écossais mariné par nos soins, salsa verte, pomme verte et céleri

\* Soupe de cresson, copeaux d'Ossau Iraty et petits croutons

Ceviche de maigre, avocat et lait de coco

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

Dorade cuite dans une soupe de poisson, poireaux et fenouils cuisinés au safran

Pavé de cabillaud demi-sel rôti, endives braisées et salsifis au jus de viande

Paleron de bœuf braisé longuement au vin rouge de Touraine, garniture d'un Bourguignon

Quasi de veau rôti au sautoir, pâtes Fregola Sarda et vieux Comté

Poitrine de cochon crousti-moelleuse, embeurrée de choux vert aux lardons, émulsion au lard fumé

## 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

\*\*\*Petits choux exotiques, chantilly, vanille et fruits frais

Crumble ananas, sorbet mangue

\*\*\*Pavlova au citron

\*\*\* Tarte au chocolat « Venezuela » de la Régalade

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

