



CARTE

LES ENTRÉES

- La truite en écailles de radis noir, la Brousse de brebis 18€
- Le Foie gras de canard de pays, la brioche à l'Hypocras et la poire 21€
- Les légumes de saison, les coquillages, comme une macédoine 19€
- Escargots d'Yssingaux en potée auvergnate, crosmesquis de veau 16€

LES PLATS

- La Saint Jacques et cochon 27€
- Le Veau d'ici et la Carotte 21€
- La Volaille IGP du Velay, la Trompette de la mort 22€
- Le Poisson du marché, comme un waterzoï 28€

HORS FORMULE

- Ris de veau aux morilles « Classic Régina » 32€
- Sélection de fromages 10€

LES DESSERTS

- La poire et la vanille 11€
- Le chocolat et l'amande 11€
- L'orange et le citron 11€
- Crêpe suzette « Classic Regina » 12€
- Nos pâtisseries 8€

MENU

FORMULE ENTRÉE, PLAT, DESSERT

39,50€

MENU ENFANT

VIANDE GRILLÉ OU POISSON
FRITES, RIZ OU PÂTES AU CHOIX ET LEGUMES
DESSERT

- Nos pâtisseries
- Mousse au chocolat

15€

Notre talentueux chef met un point d'honneur à travailler des produits locaux et de saison, garantissant ainsi une cuisine fraîche et respectueuse des cycles naturels. Il sélectionne avec soin viandes, poissons et légumes pour créer des plats qui reflètent la richesse de chaque saison.

Attaché à une cuisine diversifiée et inclusive, il propose également des options végétariennes élaborées avec autant de créativité et d'attention.



Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires, veuillez nous en informer. Nous serons ravis d'adapter nos plats pour répondre à vos besoins.



**Suivez-nous sur Instagram
@hotelreginalepuy**



www.hotelrestregina.com