

La Régalade XIV

Menu Carte à 37€

**composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert
au choix dans la carte qui évolue tous les jours**

Les mets que vous trouverez ci-après ne sont que des exemples

« La cuisine de la campagne qui fait partie de mon ADN, accessible à tout le monde est MA Cuisine. Je travaille les mêmes produits que les plus prestigieuses maisons et je les propose dans le 14ème à tout le monde comme le font depuis plus de 20 ans Yves Camdeborde, Bruno Doucet et d'autres grands chefs.

J'espère pouvoir apporter à mon tour un étage supplémentaire à ce temple en ajoutant plus de modernité et de finesse tout en restant dans la générosité et la gourmandise. »

Ollie Clarke, chef propriétaire de la Régalade 14ème

Exemples d'entrées

Risotto à l'encre de seiche et poêlée de seiche, jambon cru et ail frit

Sardines frites avec citron et parmesan

Soupes d'asperges blanches « chilled » et pamplemousse Corse

Tête de veau blanche grillée, ketchup de betterave et câpres

Melon Charentais à l'huile d'olive Kalamata, origan et feta

Exemples de plats

Poêlée de fèves et asperges blanches avec gnocchi à la parisienne

Encornet à la plancha, condiment de câpres et kumquat

Lieu jaune de ligne dans un bouillon chipotle avec navet

Suprême de volaille des Landes, pommes de terre sautées et foie gras

Selle d'agneau rôti avec courgette au yaourt grecque

Exemples de desserts

Fromage du moment

Rhubarbe tendre avec marmelade pamplemousse et custard

Pot de crème, framboises Ile de France

Ganache chocolat noir, praline et glace à la menthe

Riz cuit au lait à la vanille comme le faisait mon ancien chef, caramel laitier

Soufflé chaud au Grand Marnier

Prix net TTC : 10% service compris