



Conservatoire

Le MENU CARTE à 37 EUROS

LES ENTREES

Tarte fine à l'aubergine et légumes d'été, râpé de poutargue

Terrine froide d'aile de raie, piquillos et crème fouettée acidulée

Carpaccio de daurade, huile d'olive citron, radis multicolores et tarama

Gaspacho, espuma de Burrata des Pouilles

Risotto crémeux à l'encre de seiche, gambas et jambon rôtis à l'ail, émulsion de vache qui rit *

LES PLATS

Filet d'omble chevalier à l'unilatérale, rattes du Touquet, beurre blanc acidulé

Filet de rascasse snacké à l'huile d'olive, déclinaison de tomates

Agneau confit et fruits secs, fèves et tomates confites

Poitrine de cochon caramélisée de chez Ospital, purée de petits pois, carottes

Onglet de veau, ratatouille, émulsion d'ail

LES FROMAGES ET DESSERTS

Fromages du moment affinés par la fromagerie Beaufils - Rue Cadet, Paris IX.

Tarte aux abricots du Roussillon et romarin, glace pistache

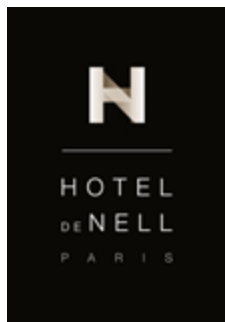
Riz au lait comme le faisait ma grand-mère, caramel laitier

Fraises Gariguettes et myrtilles, aloe vera et sorbet fromage blanc

Ganache très légère au chocolat 70% du Venezuela, compotée de framboises au yuzu

Soufflé chaud Grand-Marnier

Chef Franck Stassinnet
Pour Bruno Doucet



LA RÉGALADE

LA RÉGALADE Conservatoire
vous accueille toute la journée et 7j/7 !

Retrouvez **LA RÉGALADE** Conservatoire
livrée au bureau ou à domicile, de 8h à 22h,
avec vos plats préférés et toujours la même
attention !

Petit déjeuner - 7h à 11h00

*Pour vos rendez-vous d'affaires en table isolée avec wifi
ou simplement pour le plaisir
13€, 21€ ou 29 €*

Déjeuner & Dîner

12h à 14h00 & 19h00 à 22h15

Toujours 37 € !

Cocktails – 18h à 23h30

Cocktails autour d'alcools Français oubliés ou tout nouveaux !

Livraison – 8h à 22h00

Au bureau ou à la maison, retrouvez vos plats préférés !



Suivez et soutenez nous !



www.facebook.com/HoteldeNELL

