

LA RÉGALADE

CONSERVATOIRE

LE MENU CARTE 39 €

LES ENTREES

- Ⓡ **Risotto crémeux à l'encre de seiche**, gambas et jambon rôtis à l'ail, émulsion vache qui rit*
- Filets de sardine de Bretagne en escabèche**, choux fleur : à cru, en pickles, à la crème
- Pressé de volaille du Gatinais au saté**, foie gras de canard, poire Curé aigre douce
- Escargots petits gris du Languedoc et œuf parfait**, ail, persil, jus au cresson
- Crème de céleri**, ravioles de boudin noir Basque*

LES PLATS

- Dos de merlu snacké**, laitue de mer, cuisine d'épeautre de Sault, émulsion betterave
- Filet de mullet noir grillé**, navets blancs confits à l'orange, gastrique de jus de viande
- Suprême de pintade fermière rôti**, royale de champignons, jus de viande, estragon
- Paleron, consommé et moelle de bœuf**, carottes, choux, rattes
- Ⓡ **Poitrine de cochon fermier** croustillante de chez Ospital, poêlée butternut, céleri rave, châtaignes

LES DESSERTS

- Fromages affinés** « Au Cœur du Marché Saint Quentin », Paris X
- Ⓡ **Riz au lait à la vanille Bourbon** comme le faisait ma grand-mère, caramel laitier
- Ganache chocolat Guanaja 70% au whisky**, biscuit café, crème double vanillée
- Brioche perdue à l'orange**, sorbet cacao Abinao 85%
- Tarte aux figues de Solliès**, glace au sarrasin torréfié
- Ⓡ **Soufflé chaud** Grand-Marnier

L'ARDOISE

Chaque jour, au gré des envies et du marché, des suggestions vous sont proposées.
Suivant les produits, avec ou sans suppléments sur le prix du menu.



Chef Franck Stassinnet pour Bruno Doucet

Prix nets (TVA 10%) - Service compris - Viande origine France & UE - *Avec porc, peut être fait sans porc



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

Petit déjeuner - 7h à 11h00

Pour vos rendez-vous d'affaires en table isolée avec wifi
ou simplement pour le plaisir
15€, 24€ ou 30€

Déjeuner & Dîner
12h à 14h00 & 18h30 à 22h30
39€

Cocktails – 18h à 23h30
Cocktails autour d'alcools Français oubliés ou tout nouveaux !

Livraison – 8h à 22h00
Avec nos partenaires

Selon le règlement Européen n°1169/2011, en vigueur au 13/12/2014 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO), nos plats ou préparations peuvent contenir des allergènes dont nous tenons à votre disposition, sur simple demande, le descriptif par plat.

Dans la prolongation de l'application Alim'Confiance, nous tenons à votre disposition l'ensemble de nos contrôles sanitaires par laboratoire indépendant ISO NF EN 18593 depuis le 1^{er} Mars 2017.

