

LA RÉGALADE

CONSERVATOIRE

LE MENU CARTE 41 €

LES ENTREES

Chicons et carmines, coquillages et salicorne, mousse de fenouil, vinaigrette à l'orange sanguine

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

Velouté de topinambours, ravioles de queue de bœuf, espuma de champignons de Paris

Pressé de volaille du Gatinais au saté, foie gras de canard, poire Curé aigre douce

Kougloff aux herbes, œuf mollet, purée d'épinards, Comté 30 mois

LES PLATS

Ⓡ **Poitrine de cochon fermier** croustillante de chez Ospital, butternut, céleri rave, châtaignes

Suprême de pintade fermière rôti, salsifis au beurre noisette, jus de viande

Dos de cabillaud rôti, légumes racines étuvés, soupe de poissons de roche

Paleron, consommé et moelle de bœuf, carottes, choux, rattes

Aile de raie meunière, poireaux crayons, sauce gribiche

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

Gros chou à l'ananas Victoria, chantilly verveine

Parfait citron, sablé Breton, espuma Earl Grey

Ⓡ **Soufflé chaud** Grand-Marnier

L'ARDOISE

Chaque jour, au gré des envies et du marché, des suggestions vous sont proposées.

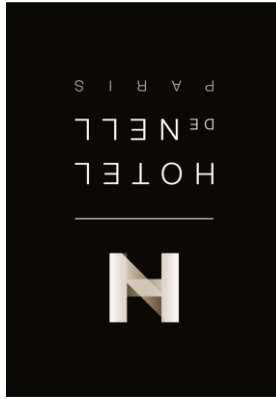
Suivant les produits, avec ou sans suppléments sur le prix du menu.



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
41€

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 13/12/2011 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.

