

LA RÉGALADE

CONSERVATOIRE

LE MENU CARTE 41 €

LES ENTREES

- Ⓡ **Risotto crémeux à l'encre de seiche**, gambas et jambon rôtis à l'ail, émulsion vache qui rit*
- Kougloff aux herbes**, œuf mollet, purée d'épinards, Comté 36 mois
- Soupe froide Argenteuil**, espuma de jambon, pignons de pin grillés
- Artichaut poivrade et haddock**, salicorne, vinaigrette à la noisette
- Pressé de bonite et aubergine**, coulis de piquillos

LES PLATS

- Filet de rascasse snacké**, fenouil confit, graines de courge torréfiées, sauce vierge à la badiane
- Suprême de pintade fermière rôti**, petits pois, carottes, émulsion au sarrasin
- Quasi de veau poêlé**, asperges blanches rôties, oignons doux, jus de viande
- Ⓡ **Poitrine de cochon fermier** croustillante de chez Ospital, piperade
- 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%**, biscuit café, crème double vanillée
- Blanc manger vanillé**, suprême et sorbet pamplemousse
- Ⓡ **Soufflé chaud** Grand-Marnier
- Saint Honoré**

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

Salon privé

Jusqu'à 15 convives

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.

