

LA RÉGALADE

CONSERVATOIRE

LE MENU CARTE 41 €

(hors boissons)

LES ENTREES

- Ⓡ **Risotto crémeux à l'encre de seiche**, gambas et jambon rôtis à l'ail, émulsion vache qui rit*
- Tomates anciennes, sablé parmesan**, sorbet vinaigre balsamique, coulis de burrata
- Soupe froide de courgettes et de riquette**, mousse de Saint Maure
- Artichauts poivrade au foie gras de canard**, vinaigrette noisette
- Saumon d'Isigny de la baie des Veys**, « à la parisienne »

LES PLATS

- Filet de rascasse snacké**, courgettes, tomates confites et olives de Kalamata, jus de viande
- Suprême de pintade fermière rôti**, gratin de macaronis et champignons
- Ⓡ **Poitrine de cochon fermier** croustillante de chez Ospital, piperade
- Dos de merlu rôti**, croûte de chorizo, étuvée de légumes verts*
- Quasi de veau**, petit pois carottes, jus de viande

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
- Blanc manger vanillé**, suprême et sorbet pamplemousse
- Tarte rhubarbe**, jus à l'hibiscus, glace verveine
- Eclair chocolat Guanaja 70%**, praliné noisette
- Ⓡ **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 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.

