

LES ENTREES

- Ⓡ **Risotto crémeux à l'encre de seiche**, gambas et jambon rôtis à l'ail, émulsion vache qui rit*
- Velouté de champignons de Paris**, espuma noisette, copeaux d'Ossau- iraty
- Gravelax de saumon label rouge à la betterave**, fenouil croquant, salicorne
- Pressé de joue de bœuf**, mini légumes, rémoulade de radis noir
- Artichaut poivrade au foie gras de canard**, vinaigrette noisette

LES PLATS

- Ⓡ **Poitrine de cochon fermier** croustillante de chez Ospital, spaetzle à la châtaigne, jus de viande
- Dos de cabillaud rôti**, fregola sarda torréfié aux cèpes, émulsion persil
- Poitrine de veau roulé, confite**, salsifis au jus, carmine en vinaigrette
- Filet de maigre snacké**, panais au beurre noisette, jus aux coques
- Suprême de volaille jaune rôti**, céleri, carotte, bouillon herbacé

LES DESSERTS

- Fromages affinés** « De la ferme Saint Quentin », Paris X
- Ⓡ **Riz au lait à la vanille Bourbon** comme le faisait ma grand-mère, caramel laitier
- Poire pochée**, poivre de Timut, pain de Gênes et glace vanille de Madagascar
- Ananas Victoria poché à l'hibiscus**, biscuit amande, sorbet citron vert
- Mousse guanaja 70%**, crumble cacao, glace gianduja
- Ⓡ **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



Diner **LA RÉGALADE Conservatoire**

LA RÉGALADE Conservatoire

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 - 12h à 14h00

Dîner - 18h30 à 22h30

Cocktails - 18h à 23h30

Cocktails autour d'alcools Français oubliés ou tout nouveaux !

Salon privé

Jusqu'à 15 convives

Livraison - 8h à 22h00

Avec nos partenaires

