

MENU CARTE à 55€ (déjeuner)

Coupe de champagne Langlet Brut « Réserve » : 17€

A GRIGNOTER ET/OU A PARTAGER

Planche de jambon et saucisson à partager « ou pas » 12€

LES ENTREES 16 €

- Soupe de tomates bien mûres relevée au piment d'Espelette, tartare de tomates et basilic
- Risotto à l'encre de seiche, poêlée de gambas rôties à l'ail et au persil (2-4-5)
- Tartare de thon rouge minute à la coriandre fraîche, aubergines fumées et condiment betterave (3)
- Vitello-Tonnato de la Régalade, roquette et câpres (3)
- Focaccia à la tomate cuisinée comme une tarte, jambon cru et parmesan (4-5)

LES PLATS 29 €

- Dos de cabillaud piqué au chorizo snacké sur la peau, cuisine de haricots blancs de Paimpol à la tomate et xérés (4-5)
- Pavé de merlu rôti à la plancha, langues d'oiseaux dans un bouillon bouillabaisse (2-5)
- Poitrine de cochon du Cantal confite/croustillante, cuisinée aux oignons de Roscoff, Comté et purée de pomme de terre (4-5)
- Suprême de volaille contisé au persil et citron, poêlée de champignons bien relevée (4-5)
- Paleron de veau cuisiné aux senteurs de Provence, basilic, courgettes et olives noires (5)
- Aubergine rôtie / grillée fondante, tomates concassées et mozzarella au basilic frais (5)

LES DESSERTS 12 €

- Fromage du moment affiné par la Fromagerie du Louvre (5)
- Le Fameux riz cuit au lait de La Régalade, caramel laitier (5)
- Fraîcheur de rhubarbe et fruits rouges, mascarpone à la vanille, amandes effilées torréfiées (1-5)
- Ile flottante aux amandes caramélisées, crème anglaise à la vanille (3-5)
- Compotée de mirabelles servi en coque de biscuit sablé, chantilly caramel (3-5)
- Tarte au chocolat tout chocolat de la Régalade (3-5)
- Soufflé chaud au Grand Marnier (peut-être servi avec un verre de Grand-Marnier 4cl/8€ - 2cl/4€)

Produits à base de : (1) fruits à coque, (2) crustacées, (3) oeufs, (4) cochon, (5) produits laitiers

Prix nets (tva 10% et 20%) service et compris

MENU CARTE à 55€ (dîner)

Coupe de champagne Langlet Brut « Réserve » : 17€

A GRIGNOTER ET/OU A PARTAGER

Planche de jambon et saucisson à partager « ou pas » 12€

LES ENTREES

- Soupe de tomates bien mûres relevée au piment d'Espelette, tartare de tomates et basilic
- Risotto à l'encre de seiche, poêlée de gambas rôties à l'ail et au persil (2-4-5)
- Tartare de thon rouge minute à la coriandre fraîche, aubergines fumées et condiment betterave (3)
- Vitello-Tonnato de la Régalade, roquette et câpres (3)
- Focaccia à la tomate cuisinée comme une tarte, jambon cru et parmesan (4-5)

LES PLATS

- Dos de cabillaud piqué au chorizo snacké sur la peau, cuisine de haricots blancs de Paimpol à la tomate et xérés (4-5)
- Pavé de merlu rôti à la plancha, langues d'oiseaux dans un bouillon bouillabaisse (2-5)
- Poitrine de cochon du Cantal confite/croustillante, cuisinée aux oignons de Roscoff, Comté et purée de pomme de terre (4-5)
- Suprême de volaille contisé au persil et citron, poêlée de champignons bien relevée (4-5)
- Paleron de veau cuisiné aux senteurs de Provence, basilic, courgettes et olives noires (5)
- Aubergine rôtie / grillée fondante, tomates concassées et mozzarella au basilic frais (5)

LES DESSERTS

- Fromage du moment affiné par la Fromagerie du Louvre (5)
- Le Fameux riz cuit au lait de La Régalade, caramel laitier (5)
- Fraîcheur de rhubarbe et fruits rouges, mascarpone à la vanille, amandes effilées torréfiées (1-5)
- Ile flottante aux amandes caramélisées, crème anglaise à la vanille (3-5)
- Compotée de mirabelles servi en coque de biscuit sablé, chantilly caramel (3-5)
- Tarte au chocolat tout chocolat de la Régalade (3-5)
- Soufflé chaud au Grand Marnier (peut-être servi avec un verre de Grand-Marnier 4cl/8€ - 2cl/4€)

Produits à base de : (1) fruits à coque, (2) crustacées, (3) oeufs, (4) cochon, (5) produits laitiers

Prix nets (tva 10% et 20%) service et compris