

MENU CARTE à 55€

Coupe de Champagne Langlet Brut « Grande Réserve » : 17 €

A GRIGNOTER ET/OU À PARTAGER

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

LES ENTRÉES

Bouillon crémeux de lentilles du Puy, saucisse de Morteau et petits croûtons (4-5-6)

Risotto à l'encre de seiche, poêlée de gambas rôties à l'ail et au persil (2-4-5-6)

Tartare de thon rouge minute à la coriandre fraîche, salade croquante de pois gourmand à l'huile de sésame (6)

Saumon "bio" Écossais mariné par nos soins façon gravlax, tarama maison

Carpaccio de tête de veau de Corrèze, sauce ravigote et petits croûtons (3-6)

LES PLATS

Pavé de cabillaud Rôti, cuisine de choux verts et jus curry/safran (5)

Pavé de merlu rôti à la plancha, endives braisées au jambon et comté, émulsion au chorizo (2-4-5-6)

Poitrine de cochon du Cantal confite/croustillante, cuisinée aux oignons de Roscoff, comté et purée (5)

Paleron de bœuf braisée longuement au vin rouge de Touraine et fine purée de pommes de terre (5-6)

Épaule de veau confite, mousseline de carottes aux échalotes confites et poêlée de champignons (5)

Choux farcis aux trois viandes de la Régaldade (3-4-5-6)

LES DESSERTS

Fromage du moment affiné par la Fromagerie du Louvre (5)

Le fameux riz cuit au lait de La Régaldade, caramel laitier (1-5,6)

Ile flottante au caramel, crème anglaise à la vanille (1-3-5-6)

Tarte onctueuse/mousseuse au chocolat de La Régaldade (3-5-6)

Pavlova crousti-moelleux à la mangue et coulis au fruits de la passion (3-5)

Baba au Rhum, fruits exotiques et chantilly de la Régaldade (3-5-6)

Soufflé chaud Grand-Marnier (3-5-6)

(Peut-être servi avec un verre de Grand-Marnier 4cl/8€ - 2cl/4€)

LES COUPS DE CŒUR DE SAISON

ENTRÉE

Terrine de foie gras de canard de La Régaldade, vinaigrette au jus de viande et à la truffe* + 14€

Saint-Jacques de Bretagne marinées à l'huile d'olive et au citron, pesto au basilic et copeaux de parmesan + 5€ (2-5-6)

Saint-Jacques de Bretagne rôties au beurre de truffe et râpée à la truffe fraîche +22€ (1-5)

Brouillade d'œufs de poule Bio à la truffe noire*+16€ (5)

*tuberculum melanosporum

PLATS

Côte de bœuf rôtie pour 2 personnes, purée de pommes de terre maison et cuisine de légumes de saison + 40€ (5-6)

Pièce de veau rôtie pour 2 personnes, cuisine de champignons du moment + 24 € (5-6)

Nous travaillons des produits frais, tous les jours, avec passion comme tous nos fournisseurs s'efforcent de le faire. Cependant quelques produits de la carte peuvent parfois manquer.