



Les CONFIDENCES

ENTRÉES

Tartelette parmesan - Jaune d'œuf - Fenouil - Porto blanc 19€

Choux rave - Crabe - Cèleri pomme Granny 21€

Seiche - Ajonero - Artichauts 24€

Lapin - Girolles marinées - Consommé de Bœuf 21€

Escalope de foie gras - Anguille laquée - Betterave 24€

PLATS

Suprême de Volaille

Purée de maïs - Epis de Maïs - Blettes bicolores 38€

Bar rôti

Gambas - Choux - Oignon - Sauce beurre noisette 42€

Noix de Saint-Jacques

Lard de Collonata - Potimarron - Châtaigne - Kumquat 40€

Risotto

Truffe noire 38€

Quasi de Veau de lait

Poireau - Cèpes - Jus de truffe 40€

DESSERTS

Entremet chocolat Manjari - Glace paprika - Pop corn 15€

Panier feuilleté - Rhum - Raisin - Kumquat 15€

Paris Brest Noisettes à partager 25€

Fromages affinés de chez Alleosse 18€

Prix nets et taxes inclus
Viandes d'origine Française



FORMULE DEJEUNER

Entrée / Plat du jour ou Plat du jour / Dessert 45€

Entrée / Plat du jour / Dessert 55€

SEMAINIER

LUNDI

Paillard de veau Milanaise - Gratin de pâtes

MARDI

Filet de bœuf - Carottes - Sauce au vin rouge

MERCREDI

Raviole ouverte - Gambas - Tomates - Burrata - Consommé

JEUDI

Agneau confit - Semoule et légumes

VENDREDI

Filet de maigre - Pois chiches - Feuille d'huitre - Sauce marinière perlée

ICONIQUES

La Burrata 19€

Le Gaspacho Vert 24€

La salade César 26€

La salade San Régis 26€

Le burger 28€

La soupe à l'oignon 24€

Le club sandwich 26€

Spaghetti al Limone 25€