



# Restaurant les Confidences

## ENTRÉES STARTERS

Tartelette parmesan, jaune d'oeuf, fenouil, porto blanc  
Parmesan tartlet, egg yolk, fennel, white port *Végétarien* 19 €

Carpaccio de boeuf, céleri, noisette  
Beef carpaccio, celery, hazelnut 19 €

Seiche, ajo nero, artichauts  
Cuttlefish, ajo nero, artichokes 24 €

Concombre, pomme Granny Smith, tuile de tapioca  
Cucumber, Granny Smith apple, tapioca cracker *Végétarien* 20 €

Escalope de foie gras, anguille laquée, bettrave  
Pan-fried foie gras, glazed eel, beetroot 24 €

Suprême de volaille, purée de maïs, épis de maïs, blettes  
Chicken supreme, corn purée, corn on the cob, rainbow chard 38 €

Filet de Bar, courgette, citron confit, sauce coco-menthe  
Seabass fillet, zucchini, coconu-mint sauce 42 €

## PLATS MAINS

Dorade royale, patate douce, épinard, sauce pamplemousse  
Royal seabream, sweet potatoe, spinach, grapefruit sauce 36 €

Tagliatelles, aubergine fumée, tomates confites, feta  
Tagliatelle, smoked eggplant, sun-dried tomatoes *Végétarien* 38 €

Quasi de veau de lait, petit-pois, fèves, condiment olive truffes  
Milk fed veal, mashed pea purée, fava beans, truffle-olive condiment 40 €

Coupe de glace San Regis : Cerises et Melon fleur de thym  
San Regis sorbet : Cheery and Melon with flower thym 15 €

Fraise ciflorette, sorbet fraise verveine, stracciatella, pesto estragon  
Strawberrie, strawberries vervena sorbet, stracciatella, tarragon pesto 15 €

## DESSERTS DESSERTS

Moelleux aux abricots, mascarpone romarins  
Apricots fondant, rosemary mascarpone 15 €

Paris- Brest noisettes à partager  
Hazlenuts Paris-Brest to share 25 €

Fromages affinés de chez Alleosse  
Matured cheeses from Alleosse 18 €