



## les CONFIDENCES

### ENTRÉES

Oeuf parfait - Racine de persil - Cresson - Cacahuète 20 €

Carpaccio de boeuf - Cèleri - Noisette 19 €

Seiche - Ajonero - Artichauts 24 €

Noix de Saint-Jacques Normande - Potimarron - Orange 24 €

### PLATS

Cuisse de Volaille jaune des Landes  
Asperges vertes - Endives Carmine 36 €

Filet de Bar  
Petit pois menthe poivrée - Déclinaison de riz 38 €

Lotte de Bretagne  
Bouillon Thai - Légumes croquants - Pain bao frit 36 €

Risotto  
Parmesan 24 mois - Truffe noire du Périgord 38 €

Quasi de Veau de lait  
Conchiglioni Farcie - Bettrave 38 €

### DESSERTS

Chocolat Gianduja - Caramel - Fleurdesel 15 €

Tarte Tatin - Mascarpone au romarin 15 €

Tartelette orange sanguine brulée - Sorbet fruit de la passion  
Cognac Ferrand 10 15 €

Paris-Brest noisettes à partager 25 €

Fromages affinés de chez Alleosse 18 €



## FORMULE DEJEUNER

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

Entrée / Plat du jour / Dessert 55 €

## SEMA INIER

### LUNDI

Paillard de veau Milan aise - Gratin de pâte

### MARDI

Filet de bœuf - Carotte - Sauce au vin rouge

### MERCREDI

Raviole ouverte aux herbes - Gambas - Topinambour

### JEUDI

Agneau confit - semoule et légumes

### VENDREDI

Turbot - Pommes de terre - Beurre blanc au Sarrazin

## ICONIQUES

La Burrata 19 €

La salade César 26 €

La salade San Régis 26 €

Le burger 28 €

La soupe à l'oignons 24 €

Le club sandwich 26 €

Les Spaghetti al Limon 25 €