



les CONFIDENCES

ENTRÉES

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

Carpaccio de boeuf - Cèleri - Noisette 19 €

Seiche - Ajo nero - Artichauts 24 €

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

PLATS

Suprême de pintade - Polenta - Girolles 34 €

Canette des Dombes - Topinambour - Salsifis 40 €

Lotte de Bretagne - Choux Kale - Purée de carotte 38 €

Risotto Parmesan 24 mois - Truffe Noire du Périgord 38 €

Quasi de Veau de lait - Conchiglioni Farcie - Bettrave 38 €

DESSERTS

Chocolat Gianduja - Praliné - Citron 14 €

Tarte Tatin - Mascarpone au romarin 14 €

Tartelette citron de Menton - Pamplemousse - Citron caviar 14 €

Paris Brest noisettes à partager 20 €

Fromages affinés de chez Alleosse 18 €

A decorative border made of a light green vine with small leaves and berries, framing the central text.

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 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 €