



# Restaurant les Confidences

## ENTRÉES STARTERS

Oeuf parfait, racine de persil, cresson, cacahuète 20 €  
Perfect egg, parsley root, watercress, peanut

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

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

Noix de Saint-Jacques Normande, potimarron, orange 24 €  
Normandy scallops, butternut, orange

Suprême de pintade, polenta, girolles 34 €  
Breast fillet of guinea, polenta, girolles

## PLATS MAINS

Canette des Dombes, topinambour, salsifis 40 €  
Dombes duckling, Jerusalem artichoke, salsify

Lotte de Bretagne, choux kale, purée de carotte 38 €  
Monkfish from Bretagne, cabbage kale, carrot puree

Risotto Parmesan 24 mois, truffe noire du Périgord *Végétarien* 38 €  
Parmesan 24 months Risotto, black truffle from Périgord

Quasi de veau de lait, conchiglioni farcie, betterave 38 €  
Milk fed veal, Stuffed conchiglioni, beet

Chocolat gianduja, praliné, citron 14 €  
Chocolate gianduja, praline, lemon

## DESSERTS DESSERTS

Tarte Tatin, mascarpone au romarin 14 €  
Tatin Tart, mascarpone with rosemary

Tartelette citron de Menton, Pamplemousse, citron caviar 14 €  
Citrus Tart

Fromages affinés de chez Alleosse 18 €  
Matured cheeses from Alleosse