

## Nos planches à partager ou pas ! 19 €

Planche de charcuterie Bobosse et Ibérique  
Planche mixte fromages, charcuterie Bobosse et Ibérique

### Entrées

|   |      |
|---|------|
| Jardin de légumes, caviar d'aubergine glace fromage blanc et œuf Harenga                              | 14 € |
| Burrata et carpaccio de tomates d'antan au pesto, oignons frits et glace tomate basilic               | 14 € |
| Tartare de bœuf Charolais français au couteau 100gr, roquette et glace moutarde                       | 14 € |
| Nem d'escargots de Bourgogne, ail et persil, chiffonnade de romaine et menthe fraîche, wasabi et soja | 15 € |
| Salade César, œuf mollet, anchois mariné, poulet croustillant et lardons                              | 15 € |
| Tartine façon bruschetta blanche à la truffe d'été, mozzarella, roquette et parmesan                  | 16 € |
| Ceviche de daurade au gingembre et combava, racines, capres, poivre de Kampot, aneth et coriandre     | 16 € |

### Plats

|   |      |
|---|------|
| Burger de bœuf Charolais français, foie gras poêlé, comté, pommes Délicatesse au paprika            | 23 € |
| Tartare de bœuf Charolais français au couteau 160 gr, glace moutarde, pommes Délicatesse au paprika | 20 € |
| Canon d'agneau français, jus tranché au thym citron, pomme purée à la truffe d'été                  | 23 € |
| Pluma de cochon Ibérique, en basse température, chorizo et tandoori, wok de légumes                 | 21 € |
| Filet de turbot rôti sur peau, déclinaison de fenouil à l'orange                                    | 23 € |
| Steak de thon albacore mi-cuit à la plancha, piperade et huile verte                                | 21 € |
| Gnocchis frais à la truffe d'été, roquette, tomate rôtie, copeaux de parmesan                       | 22 € |
| Plat Retour du Marché proposé de bouche à oreille, servi uniquement au déjeuner en semaine          | 17 € |

### Accompagnements supplémentaires 6 €

Purée maison à la truffe d'été  
Pommes Délicatesse à la truffe d'été  
Salade mixte à la truffe d'été et parmesan

### Fromages

|  |     |
|--|-----|
| Assortiment de fromages                              | 9 € |
| Brillat-savarin à la truffe d'été, salade et raisins | 9 € |
| Faisselle, nature, crème, coulis ou fines herbes     | 6 € |

### Desserts 9 €

Salade de fruits frais, sorbet citron basilic, tuile au poivre noir de Kampot  
Millefeuille chocolat, ganache chocolat noir et lait, émulsion vanille  
Déclinaison d'agrumes en coque croquante, crémeux kalamansi et émulsion citron orange  
Croustillant de prune cream cheese, marmelade et craquant praliné feuilleté

Coupe colonel, vodka et sorbet citron  
Trio de glaces et sorbets  
glaces : café, chocolat, yaourt bulgare, caramel beurre salé, spéculos  
sorbets : fraise, citron, cassis, framboise, myrtille, poire, abricot

## Formule Déjeuner Bistrot

24 € proposée du lundi au vendredi inclus

Plat du Jour

OU

Tartare de bœuf Charolais français  
au couteau 160 gr, glace moutarde, pommes Délicatesse au paprika

OU

Gnocchis frais à la crème de parmesan, tomate rôtie, oignons frits

Ⓜ

Dessert au choix à la carte  
à choisir en début de repas

## Menu Découverte du St Régis

34 €

Nem d'escargots de Bourgogne,  
ail et persil, chiffonnade de romaine et menthe fraîche, wasabi et soja

OU

Jardin de légumes, caviar d'aubergine glace fromage blanc et œuf Harenga

Ⓜ

Steak de thon albacore mi-cuit à la plancha, piperade et huile verte

OU

Pluma de cochon Ibérique,  
en basse température, chorizo et tandoori, wok de légumes

Ⓜ

Dessert au choix à la carte  
à choisir en début de repas

## Formule Jeunes Pousses (-12 ans) 16 €

Filet de poulet rôti à la crème, pommes Délicatesse

OU

Gnocchis frais au pistou de basilic

Ⓜ

Duo de glaces et sorbets OU Salade de fruits frais

Tout changement dans un menu entraîne un supplément

Tous les plats sont susceptibles de contenir des allergènes, une liste est à votre disposition sur simple demande.