

St BISTROT
Régis

Nos planches à partager ou pas ! 16 €

Planche de charcuterie Bobosse et Ibérique

Planche mixte fromages, charcuterie Bobosse et Ibérique

Entrées

Escargots de Bourgogne en montgolfière, bouillon de petits légumes, ail et persil	16 €
Gravelax de truite à l'aneth, crème d'Étrez au yuzu et gingembre	15 €
Œufs bio en meurette, chips de bacon et croustons à l'ail	15 €
Foie gras de canard (Fr) au Porto et poivre de Kampot, baguettine de dattes et figues en chutney	16 €
Flan chaud aux trompettes, sauge et romarin, roquette, crumble de parmesan et balsamique	15 €
6 Huîtres creuses de Cancale n°3 vinaigre à l'échalote, pain de seigle, beurre demi-sel et citron	14 €

Plats

Filet de bœuf charolais français poêlé au saté, gratin dauphinois	23 €
Pavé de cerf rôti (Nouvelle Zélande), sauce grand veneur et purée truffée	24 €
Ris de veau (UE) pané et poêlé, en cassolette forestière	24 €
Sandre rôti et grenouilles en persillade, jus façon Pochouse, wok de légumes fanes	23 €
Noix de St Jacques à la plancha, risotto de coquillettes et crème de tandoori	23 €
Plat du jour, proposé de bouche à oreille du lundi au vendredi, au déjeuner	17 €

Accompagnements supplémentaires 5 €

Purée maison truffée

Gratin dauphinois

Fromages

Assortiment de fromages sélectionné avec soin par notre fromager tournusien Sébastien Boisson	9 €
Epoisses de Bourgogne siphonné et mouillettes de pain grillé	9 €
Faisselle, nature, crème, coulis ou fines herbes	6 €

Desserts 9 €

Tarte fine aux pommes, servie tiède et glace vanille

Mangue en coque chocolat, cœur glacé cassis de Bourgogne, coulis chaud de fruit de la passion

Crème brûlée pistache et cassonade

Le tout chocolat extra bitter, sorbet chocolat

Coupe colonel, vodka et sorbet citron

Dame blanche, glace vanille, sauce chocolat et crème fouettée

Trio de glaces et sorbets

glaces : fraise, café, chocolat, yaourt bulgare, caramel
beurre salé, spéculos

sorbets : citron, cassis, framboise, myrtille, poire,
abricot, chocolat

Formule Déjeuner Bistrot

24 €

hors week-end et jours fériés

Plat du jour

ou

Sandre meunière
wok de légumes

ou

Coquillettes façon risotto
Œuf parfait 63 °, chorizo ibérique, oignons frits



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

Menu Découverte St Régis

34 €

Gravelax de truite à l'aneth,
crème d'Étrez au yuzu et gingembre

ou

Flan chaud aux trompettes,
sauge et romarin, roquette, crumble de parmesan et balsamique



Noix de St Jacques à la plancha
risotto de coquillettes et crème de tandoori

ou

Filet de bœuf charolais français poêlé au saté,
gratin dauphinois



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, gratin dauphinois

ou

Sandre meunière et coquillettes



Duo de glaces et sorbets ou Le tout chocolat

Tout changement
dans un menu entraîne
un supplément

Tous les plats sont susceptibles
de contenir des allergènes, la
liste des allergènes est à votre
disposition au restaurant

St Régis

Tous nos prix s'entendent Taxe et Service Compris