

St BISTROT Régis

par Valéry Meulien
en collaboration avec le chef Thierry Paillet

Nos planches à partager ou pas ! 19 €

Planche de charcuterie Bobosse et Ibérique

Planche mixte fromages, charcuterie Bobosse et Ibérique

Entrées

Escargots de Bourgogne et œuf à 63 degrés, crème d'Etrez en persillade et wasabi, oignons frits	16 €
Saumon fumé de Norvège et son caviar de hareng, crème fouettée au citron vert	16 €
Soupe maison de poissons de roche, rouille, comté et croûtons	15 €
Foie gras de canard français au Porto blanc et poivre de Kampot, baguettine de dattes et figes en chutney	17 €
Saucisson brioché servi tiède, jus de viande réduit au vinaigre de xérès, câpres tiges et salade verte	15 €

Plats

Souris d'agneau (UE) confite au miel et à l'ail, jus d'agneau au thym frais et gratin dauphinois	25 €
Faux-filet (VBF) de bœuf Teppanyaki, sésame, soja et chili doux, gratin dauphinois	25 €
Dos de cabillaud rôti au safran, purée et wok de légumes	24 €
Crozets de Savoie gratinés au reblochon, salade verte	22 €
Noix de St Jacques snackées, sauce curry coco et coriandre, jardin de légumes	26 €
Plat du jour, proposé de bouche à oreille du lundi au vendredi, au déjeuner	17 €

Accompagnements supplémentaires 5 €

Purée maison

Gratin dauphinois

Wok de légumes, sésame et chili doux

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 €

Du chef pâtissier Olivier Chotel

Mont Blanc, mousse marron et mandarine, chantilly de chocolat Dulcey
Entremet poire et chocolat, extra bitter Valrhona, sorbet poire William
Financier et marmelade d'ananas au rhum, crémeux caramel et noisettes torréfiées
Crumble de rhubarbe et pomme Granny Smith aux 4 épices, glace vanille
Coupe colonel, vodka et sorbet citron

Menu Carte Blanche

44 €

Entrée, plat, fromage ou dessert
au choix à la carte

Formule Déjeuner Bistrot

24 €

hors week-end et jours fériés

Plat du jour

ou

Crozets de Savoie gratinés au reblochon
salade verte



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

Menu Découverte St Régis

34 €

Saucisson brioché servi tiède,
jus de viande réduit au vinaigre de xérès, câpres tiges et salade verte

ou

Soupe maison de poissons de roche,
rouille, comté et croûtons



Faux-filet (VBF) de bœuf Teppanyaki,
sésame, soja et chili doux, gratin dauphinois

ou

Dos de cabillaud rôti au safran,
purée et wok de légumes



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

Formule Jeunes Pousses

(-12 ans) 16 €

Plat et Dessert
proposés par le chef

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