

Nos planches à partager ou pas ! 19 €

Planche de charcuterie Bobosse et Ibérique

Planche mixte fromages, charcuterie Bobosse et Ibérique

Entrées

Œuf fermier mollet frit, fondue de poireaux sauce meurette	15 €
Tataki de thon albacore aux deux sésames, pointe de guacamole et coriandre	16 €
Jardin d'asperges en trois textures, copeaux de Pata Negra et parmesan	15 €
Salade périgourdine, foie gras et magret de canard, haricots verts et tomates confites	16 €
Gravelax de truite à l'aneth, blinis, câpres tiges, crème de raifort et vodka	16 €
Entrée du jour, proposée de bouche à oreille du lundi au vendredi, au déjeuner	11 €

Plats

Carré d'agneau rôti (UE), croûte de persillade, jus d'agneau au thym, tian provençal et gratin dauphinois	25 €
Pluma de cochon noir (Espagne), basse température, miel et saté, gratin dauphinois	24 €
Turbot grillé sur peau, salsa tomates/oignons rouges au pistou, tian provençal et risotto	25 €
Tartare de bœuf charolais au couteau (180 gr), glace moutarde et frites au paprika fumé	24 €
Gambas marinées soja gingembre et risotto verde, oignons frits, crumble de parmesan	26 €
Plat du jour, proposé de bouche à oreille du lundi au vendredi, au déjeuner	17 €

Accompagnements supplémentaires 5 €

Frites au paprika fumé

Gratin dauphinois

Tian provençal

Fromages

Assortiment de fromages sélectionné avec soin par notre fromager tournusien Sébastien Boisson	9 €
Brie de Meaux en feuille de brick, pomme granny smith et noix	9 €
Faisselle, nature, crème, coulis ou fines herbes	6 €

Desserts 9 €

Du chef pâtissier Olivier Chotel

Surprise de mangue fraîche en coque chocolat Valrhona, cœur glacé cassis, coulis chaud passion

Crème au yuzu, façon cheese cake, crumble de coco meringuée

Le tout choc, croustillant chocolat au lait et quenelle de sorbet chocolat noir, copeaux de chocolat blanc

Gratin de fraises au sabayon, sorbet fraise

Trou dijonnais, sorbet poire, citron, Marc de bourgogne et crème de cassis de Dijon

Menu Carte Blanche

44 €

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

Formule Déjeuner Bistrot

Entrée, plat, **ou** plat, dessert* 24 €

Entrée, plat, dessert* 29 €

hors week-end et jours fériés

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

Menu Découverte St Régis

34 €

Jardin d'asperges,
en trois textures, copeaux de pata negra et parmesan

ou

Gravelax de truite à l'aneth,
blinis, câpres tiges, crème de raifort et vodka



Gambas marinées soja gingembre et risotto verde,
oignons frits, crumble de parmesan

ou

Tartare de bœuf charolais au couteau,
glace moutarde et frites au paprika fumé



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

Formule Jeunes Pousses

(-10 ans) 12 €

Dos de saumon rôti **ou** Steak haché charolais
garniture au choix



Dessert proposé 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