

St BISTROT
Régis

Nos planches à partager ou pas ! 20 €

Planche de charcuterie et terrine
Planche de fromages et condiments

Entrées

Profiteroles d'escargots de Bourgogne et duxelle de champignons, Crème de persil et chantilly d'ail	18 €
Tiramisu aux deux saumons, tuiles à l'encre de seiche et huile de ciboulette	17 €
Œufs parfaits à la crème d'époisses, sur croûtons rôtis	18 €
Velouté de potimarron, crème fouettée à la noix et chips de lard	16 €
Foie gras maison, aux griottes acidulées et gelée de fruits rouges	19 €

Plats

Pochouse aux trois poissons, et pommes vapeur, sandre, brochet et perche	25 €
Rognon de veau forestière et petits légumes croquants	25 €
Langue de chat grillée, béarnaise et frites de patate douce	24 €
Magret d'agneau rôti, thé vert à la menthe, purée de vitelotte et carotte glacée	28 €
Gnocchi crème de truffe et parmesan	23 €
Plat du jour, proposé de bouche à oreille du lundi au vendredi midi	17 €

Accompagnements supplémentaires 5 €

Wok de légumes, Frites de patate douce, Purée de vitelotte

Fromages

Assortiment de fromages de notre région, sélectionné avec soin	10 €
Faisselle, nature, crème, coulis ou fines herbes	6 €

Desserts 10 € (à choisir en début de repas)

Du chef pâtissier Olivier Chotel

Sphère chocolat, crème et glace pistache, coulis de poire
Mousse mangue coco et chocolat blanc, mangues fraîches et meringue
Entremet mousseline au rhum, sauce caramel orange, raisin sec et nougatine
Dôme mousse chocolat noir équatorial Valrhona, cœur kalamansi, crumble de cacao
Coupe glacée limoncello, Sorbet citron, limoncello
Trio de desserts, Paris Brest, verrine pistache, entremet mousseline rhum

Formule Déjeuner Bistrot

Entrée, plat, **OU** plat, dessert* 23 €

Entrée, plat et dessert* 28 €

(Servis les midis, hors week-end et jours fériés)

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

A choisir
parmi la
sélection du jour

Menu Découverte St Régis 38 €

Tiramisu aux deux saumons,
tuiles à l'encre de seiche et huile de ciboulette

OU

Velouté de potimarron,
crème fouettée à la noix et chips de lard



Pochouse aux trois poissons,
et pommes vapeur, sandre, brochet et perche

OU

Langue de chat grillée,
béarnaise et frites de patate douce

OU

Gnocchi crème de truffe et parmesan



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

Menu carte blanche

Au choix à la carte

Entrée, plat, fromage **OU** dessert* 48 €

Entrée, plat, fromage **ET** dessert* 55 €

Fromage et dessert à choisir en début de repas

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

Formule Jeunes Pousses (-10 ans) 12 €

Dos de saumon rôti **OU** Steak haché charolais
Pommes frites



Coupe 2 boules au choix

OU

Délice chocolat Valrhona