

St BISTROT
Régis

*Carte élaborée par le chef **Thierry Paillet***

Toute l'équipe du bistrot St Régis vous accueille pour passer un agréable moment au sein de leur établissement, dans un cadre unique et vous propose une cuisine bistrannique accompagnée d'une large carte de vins, venant essentiellement de notre belle région de Bourgogne.

Pour l'élaboration de la carte, notre chef Thierry Paillet, sélectionne des produits frais et de qualité en suivant les saisons.

Il innove et revisite des recettes traditionnelles ainsi que tous types de desserts pour le plaisir de votre palais.

Tous nos plats sont faits maison et demandent un certain temps de préparation. L'équipe de cuisine vous remercie de choisir vos desserts en début de repas. Tous les plats sont susceptibles de contenir des allergènes, la liste de ceux-ci est à votre disposition sur simple demande ainsi que les origines des viandes.

Nos planches à partager ou pas ! 20 €

Planche de charcuterie et terrine

Planche de fromages et condiments

Entrées

Caviar d'escargots en gaufrette, Crème d'ail et popcorns salés	18 €
Nems de gambas et julienne de légumes, Mesclun à l'huile de noix	18 €
Œufs parfaits au Chardonnay sur croûtons aillés	17 €
Panacotta d'asperges, Serrano et gouttes de balsamique	16 €
Emincé de thon rouge en fine tartelette tiède, Chutney de tomates et réglisse	19 €

Plats

Filet de St Pierre crème d'artichaud, Fenouil rôti et risotto	24 €
Médailon de lotte au lait de coco et curry, Légumes de saison et coriandre	27 €
Merlan d'épaule Charolais, jus réduit citronnelle et gingembre, Pommes grenailles et salade de moutarde rouge	25 €
Pigeonneau Français et foie gras poêlé, sauce Périgueux, Aligot et pois gourmands	28 €
Risotto aux asperges vertes et tomates séchées	23 €
Plat du jour, proposé de bouche à oreille du lundi au vendredi midi	17 €

Accompagnements supplémentaires 5 €

Wok de légumes

Pommes grenailles

Risotto

Aligot

Fromages

Assortiment de fromages de notre région, sélectionné avec soin 10 €

Faisselle, nature, crème, coulis ou fines herbes 6 €

Desserts 10 €

A choisir en début de repas

Mangue en coque de chocolat Valrhona,

Cœur glacé passion, mangue fraîche, coulis chaud aux fruits de la passion

Tartelette citron yuzu, framboise et éclats de pistache

Mousse trois chocolats Valrhona,

Coulis kiwi, basilic et coulis de framboise

Entremet vanille fraise façon Melba

Coupe Napoléon,

Sorbet mandarine, alcool mandarine impériale et segments de mandarine

Formule Jeunes Pousses 12 €

(-10 ans)

Dos de saumon rôti

OU

Steak haché Charolais

Pommes frites

Coupe 2 boules au choix

OU

Mousse trois chocolats Valrhona

Formule Déjeuner Bistrot

À choisir parmi la sélection du jour

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

Entrée, plat, OU plat, dessert * 23 €

Entrée, plat et dessert * 28 €

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

Menu découverte St Régis 38 €

Caviar d'escargots en gaufrette,
Crème d'ail et popcorns salés

OU

Panacotta d'asperges,
Serrano et gouttes de balsamique

Filet de St Pierre crème d'artichaud,

Fenouil rôti et risotto

OU

Merlan d'épaule Charolais, jus réduit citronnelle et gingembre,
pommes grenailles et salade de moutarde rouge

OU

Risotto aux asperges vertes et tomates séchées

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