

REGINA

P A R I S

ENTRÉES

Vitello tonnato au poivre de Sichuane

22,00 €



Morilles et asperges vertes à l'étuvée, sot-l'y-laisse de volaille poêlé

23,00 €



Croustillant d'avocat hass et saumon fumé

18,00 €



Fine crème de poireaux, fromage frais et champignons boutons

16,00 €



Foie gras au naturel, toast de gaufre liégeoise, chutney mangue-passion

24,00 €

PLATS

Rôti de lotte au jus de veau et huîtres,
accompagné d'une mousseline de haricots blancs


28,00 €



Noix de Saint-Jacques avec un coeur de lomo, riz vénéré et encornets sautés

26,00 €



 Filet de boeuf, pot-au-feu de légumes,
jus tranché à l'huile d'olive vierge

36,00 €



Gigot d'agneau confit rosé, pommes bouchon et oignons nouveaux

27,00 €



Cassolette de légumes et champignons printaniers au verjus

22,00 €

FROMAGES

18,00 €

Assiette de fromages affinés

Pont-l'Évêque - Sainte-Maure cendré - Brie de Nangis - Comté 24 mois

DOUCEURS

14,00 €

Sablé breton, crème légère à la pistache,
fraises fraîches



Sphère chocolat, ganache montée,
coeur coulant passion



Tarte aux pralines rouges



Abricot rôti à la verveine, feuillantine de caramel

MENU REGINA 62,00 €

Amuse-bouche



Foie gras au naturel, toast de gaufre,
chutney mangue-passion



Viande de la semaine

ou

Poisson de la semaine



Sphère chocolat, ganache montée,
coeur coulant passion

ou

Sablé breton, crème légère à la pistache, fraises fraîches

DISPONIBLE DU LUNDI AU JEUDI POUR LE DÎNER

Si vous avez des allergies alimentaires merci de le signaler à la commande.

Tableau des allergènes disponible sur demande.

Prix nets en Euros