

ENTRÉES

Crème de potimarron aux éclats de châtaignes
et graines torrifiées



Carpaccio de Saint-Jacques de la baie de Somme,
crème de brocoli



Salade de langoustines aux girolles
et noix nouvelles



Ailes de caille confites au pistou d'olive,
copeaux de légumes croquants

PLATS

Filet de bar grillé au bois de fenouil,
julienne de légumes, coulis de piment de piquillo



Côtes d'agneau, tian de courgette et d'aubergine,
et bûchette d'ail doux



Turbot poché, sauce Champagne et fondue de poireau



🐮 Filet de bœuf, sauce Solférino,
déclinaison de carottes



Tarte potagère de polenta aux légumes d'hiver et céréales,
infusion végétale corsée aux graines de carvi

FROMAGES

16,00 €

Assiette de fromages affinés

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

DOUCEURS

12,00 €

Biscuit moelleux au chocolat,
framboises fraîches et sorbet



Pomme reinette rôtie façon Tatin
et sa crème double



Tartelette à la clémentine poêlée et airelles fraîches,
crème mascarpone



Crème brûlée à la vanille

MENU REGINA 65,00 €

Amuse-bouche



Foie gras maison confit au naturel,
chutney de coings aux raisins à l'Armagnac



Filet de bar grillé au bois de fenouil,
julienne de légumes, coulis de piment de piquillo

ou

Côtes d'agneau, tian de courgette et d'aubergine,
et bûchette d'ail doux



Duo de chocolats en damier,
glace aux noisettes grillées

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

Tableau des allergènes disponible sur demande.

Prix nets en Euros