



LA RÉGALADE
Conservatoire



Le MENU CARTE à 37 EUROS

LES ENTREES

Risotto crémeux à l'encre de seiche, gambas et jambon rôti à l'ail, émulsion de vache qui rit *

Œuf mollet en panko, topinambour et émulsion au lard

Carpaccio de tête de veau, sauce ravigote

Consommé double de bœuf, légumes et ravioles de foie gras

Endives, mousse d'artichaut, sablé parmesan

LES PLATS

Pavé de cabillaud de Bretagne, choux fleurs multicolores, émulsion d'oignons caramélisés

Encornets poêlés, cerfeuil tubéreux, crème de crustacés

Parmentier de bœuf mironton gratiné aux Comté 18 mois, barbe de Capucin

Poitrine de cochon caramélisée de chez Ospital, céleri-rave en trois façons

Suprême de pintade fermière, chou surprise

LES FROMAGES ET DESSERTS

Œuf à la neige, cœur caramel, crème anglaise vanille Bourbon

Baba au rhum

Riz au lait comme le faisait ma grand-mère, caramel laitier

Soufflé chaud Grand-Marnier

Ganache au chocolat 72% du Venezuela, sablé au grué cacao

Fromages du moment affinés par les soins de Madame Dubois

LES COCOTTES DES SAMEDIS & DIMANCHES

Epaule d'agneau, pommes à l'ail

Tarte Tatin

Prix nets (TVA 10%), service compris, viande origine UE - *Avec porc, peut être fait sans, ** ne peut pas être fait sans
Viandes origines France et UE



LA RÉGALADE



Pour fêter ses 3 ans,
LA RÉGALADE Conservatoire
vous accueille toute la journée et 7j/7 !

Retrouvez **LA RÉGALADE** Conservatoire
livrée au bureau ou à domicile, de 8h à 22h,
avec vos plats préférés et toujours la même attention !



Petit déjeuner - 7h à 11h00

*Pour vos rendez-vous d'affaires en table isolée avec wifi
ou simplement pour le plaisir*
13€, 21€ ou 29 €

Déjeuner - 12h à 14h00

*Et les cocottes du Week end, plats familiaux à partager
inclus dans votre menu*
37 €

Cocktails – 18h à 23h30

*Créative ou classiques, large de carte de cocktails autour
d'alcools Français oubliés ou tout nouveaux !*

Dîner – 19h00 à 22h15

Et toujours à 37 € le menu !



www.facebook.com/HoteldeNELL



FR