

Nicolas Stamm-Corby et Serge Schaal - La Fourchette des Ducs ☼☼, Créateurs culinaires du Restaurant RÉGENT PETITE FRANCE  
& Cédric Koch, Chef exécutif vous couvient à la découverte d'une cuisine gastronomique aux saveurs méditerranéennes.

## NOS ENTRÉES / STARTERS

<b>Bar</b> Ceviche de bar, gel de citron de Menton, huile d'olive à la vanille Madagascar, salade d'herbes fraîches <i>Seabass ceviche, Menton lemon gel, Madagascar vanilla infused olive oil, fresh aromatic herbs salad</i>	24 €
<b>Poulpe</b> Fritto Misto de poulpe de Méditerranée, chimichurri au piment d'Espelette <i>Octopus Fritto Misto from the Mediterranean sea, chimichurri and Espelette pepper</i>	22 €
<b>Petits pois</b> - Ce plat peut-être adapté à un régime végétarien. <i>This dish can be adapted to a vegetarian diet.</i> Raviole de purée de petits pois, asperge verte du Pertuis, morilles farcies, beurre noisette et émulsion à la truffe d'été <i>Green peas ravioli, green asparagus from Pertuis, stuffed morels, brown butter, summer truffle emulsion</i>	26 €
<b>Veau</b> Vitello Tonnato de veau de l'Aveyron, vinaigrette d'anchois de Collioure, pickles d'oignon rouge, câpres de Sicile <i>Veal Vittello Tonatto from Aveyron, anchovy vinaigrette from Collioure, pickled red onion, Sicilian capers</i>	21 €

## NOS PLATS / MAIN COURSES

<b>Agneau</b> Agneau de lait des Pyrénées à la Royale, jus corsé, purée de petits pois, condiment de piquillos <i>Lamb from the Pyrénées « à la Royale », green pea cream, piquillo condiment, reduced sauce</i>	42 €
<b>Pintade</b> Suprême de pintade fermière rôtie, courgette violon en textures, jus déglacé de volaille <i>Roasted farmer guinea fowl, violin-zucchini variation, poultry sauce</i>	34 €
<b>Langoustine</b> Ravioles de langoustines, spaghettis de courgettes, sauce vierge à l'huile d'olive picholine, vinaigrette de betterave rouge et basilic frais <i>Langoustine ravioli, zucchini spaghetti, red beet root vinaigrette, fresh basil, pichouline olive oil sauce</i>	36 €
<b>Saint-Pierre</b> Dos de Saint-Pierre rôti déglacé au citron de Menton, écorce de fenouil blanchi, garni d'une brunoise de fenouil et asperge verte, réduction de fumet de poisson <i>Roasted John Dorry fillet, blanched fennel garnished with a fennel and asparagus brunoise, Menton lemon juice, fish sauce</i>	39 €
<b>Veau</b> Médailon de veau de lait de l'Aveyron, purée de céleri, Granny Smith, asperge verte et zeste de citron de Menton <i>Milk-fed veal from Aveyron, Granny-Smith appel, celeriac purée, green asparagus with Menton lemon zests</i>	37 €
<b>Végétal</b> - Plat végétarien Tartelette de feuilles de brick, lentilles vertes du Puy, rosace de courgettes de couleurs, salade d'herbes aromatiques <i>Brick pastry tartlet, green Puy lentils, colored zucchini rosette, herb salad</i>	34 €

## MENU DÉCOUVERTE EN 4 PLATS

DISCOVERY MENU 4 COURSES

95 € / PERSONNE

## NOS DESSERTS / DESSERTS

<b>Tout Chocolat</b> Tarte soufflée au chocolat Caraïbe 66%, glace à la vanille de Madagascar <i>Everything Chocolate: 66% Caribbean chocolate soufflé, Madagascar vanilla icecream</i>	16 €
<b>Tout Rhubarbe</b> Rhubarbe confite, sablé sucré aux amandes, crémeux praline rose, cristalline de rhubarbe <i>Everything Rhubarb: Candied rhubarb, sweet almond biscuit, « Praline rose » cream, crystallised rhubarb</i>	16 €
<b>Tout Vanille</b> Biscuit Joconde, croustillant aux amandes, ganache montée infiniment vanille, glace à la vanille de Madagascar <i>Everything Vanilla: Joconde biscuit, crispy almonds, vanilla ganache, Madagascar vanilla icecream</i>	16 €
<b>Tout Fraise</b> Ganache montée de fraise Gariguettes, coulis de fraise, sorbet à la fraise Gariguettes <i>Everything Strawberry: Gariguettes strawberry ganache, strawberry coulis, Gariguettes strawberry sorbet</i>	16 €
<b>Sélection de fromages de l'affineur René Turrette</b> <i>Cheese selection from René Turrette</i>	22 €

## NOS GARNITURES / SIDES

<b>Le risotto</b>	8 €
<b>Les tagliatelles</b>	8 €
<b>La salade de sucrine aux herbes aromatiques</b> <i>Sucrines salad and aromatic herbs</i>	8 €
<b>Le tian de légumes</b> <i>Vegetables tian</i>	8 €

Du mardi au samedi de 19h à 21h30 - Tuesday to Saturday, 7 to 9:30 pm

Réservation : 03 88 76 43 00 - [www.regent-petite-france.com](http://www.regent-petite-france.com) - Boissons non incluses - Nos prix s'entendent taxes et service inclus - Toutes nos viandes sont d'origine française  
La carte des mets est disponible au bar, dimanche et lundi de 16h à 22h30 - The menu is available at the bar, Sunday and Monday from 4pm to 10:30pm