

RÉGIS DOUYSSSET

l'escarbille

RESTAURANT
SALON DE RÉCEPTION
SÉMINAIRE

Le MENU CARTE

en 3 services 61 € (hors boissons)

ou entrée 19€, plat 35€ et dessert 13€

Raviole de choux rouge et foie gras poêlée, émulsion chataîgne

Velouté de céleri, bavaroise d'anguille fumé

Saint Jacques snackées, purée fine de cresson, citron et pignons de pin (+4€)

Potimarron confit, chanterelles, girolles, trompettes des morts, etc....

•

Daurade*, poêlée de girolles et petit épeautre

Turbot*, endives caramélisées, émulsion à la citronnelle

Pavé de cabillaud* rôti, aiguillettes du Val de Loire, purée fine d'ail

Dos de cerf, échalotes confites, betteraves et marrons

Pigeon « au sang », chou vert braisé au jus

Côte de veau en croûte de sel, cerfeuil tubéreux (servi pour 2 personnes)

•

La « planchette » de fromages fermiers (+13€)

•

Savarin ivre de rhum et d'épices, fruits exotiques et chips d'ananas

Tarte citron/gingembre, mousse de lait, sorbet coing

Chocolat des Caraïbes et pistaches torréfiées

Soufflé parfumé au Cointreau, sorbet orange mandarine

* poisson sous réserve d'arrivages

*Le MENU CLUB**

42 € (hors boissons)

en 3 services Servi du mardi au vendredi au déjeuner

*La CARTE BLANCHE**

en 5 ou 7 services **71 € / 81 €** (hors boissons)

(Servi pour l'ensemble de la table)

avec 5 verres de vins (10 cl) en harmonie avec les plats servis

41 €

*Laissez vous guider par notre chef
selon son inspiration et le marché

Viande bovine d'origine Espagne

Prix TTC service compris

Tableau d'allergènes à votre disposition