

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 châtaigne

Velouté de chou-fleur, cannelloni d'araignée de mer

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

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

•

Maigre rôti, navets caramélisés à la graine de sésame, lentins de chêne

Turbot, endives caramélisées, émulsion à la citronnelle

Saumon d'Ecosse, crosnes cuisinés au jus et espuma d'estragon

Dos de cerf, échalotes confites, betteraves et marrons

Pigeon « au sang », chou vert braisé au jus

Gigot d'agneau de lait des Pyrénées, socca et piment del pequillos (pour 2)

•

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

•

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

Tarte chaude chocolat noir-griotte, sorbet petit suisse

Mont Blanc poire/cassis

Soufflé parfumé au Cointreau, sorbet orange mandarine

(Menu 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 de préférence 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