

RÉGIS DOUYSET

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 petit pois, araignée de mer et crème acidulée

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

Tarte fine de duxelles de champignons de paris, grillotin de ris de veau
et beignet d'escargots

•

Pavé de maigre, navets rôtis 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

* 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