

l'escarbille

RESTAURANT
SALON DE RÉCEPTION
SÉMINAIRE

MENU CARTE

en 3 services 61 € (hors boissons)

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

Jeunes poireaux étuvés, espuma de pomme de terre et truffe tuber estivum

Soupe d'étrilles parfumée au gingembre

Langoustines rôties, purée fine de petits pois et suc des têtes (+8€)

Duxelles de champignons de paris, grillotins de ris de veau et beignets d'escargots

•

Médailon de lotte, ail frais, fèves et tomates séchées

Turbot, endives caramélisées, émulsion à la citronnelle

Pavé de cabillaud épais, fenouil confit à l'huile d'olive et amandes fraîches

Veau de nos régions, girolles et haricot plats cuisinés au jus

Pigeon au sang, légumes primeurs liés au beurre d'herbes, et salmis des abats

Carré d'agneau de Lozère, artichauts poivrade et pistou de basilic
(servi pour 2 personnes)

•

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

•

Macaron violette et framboise, crème glacée vanille-basilic

Abricot rôti au thym, riz au lait à la vanille et arlette

Sablé fraise/pêche rafraîchi à la verveine

Soufflé à la pistache de Sicile, sorbet cacao

(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 France

Prix TTC service compris

Tableau d'allergènes à votre disposition