

RÉGIS DOUYSSSET

l'escarbille

RESTAURANT
SALON DE RÉCEPTION
SÉMINAIRE

MENU CARTE

en 3 services 65 € (hors boissons)

(ou Entrée 19€, plat 37€ et dessert 15€)

Foie gras rôti en terrine, pêche pochée à l'hibiscus

Risotto de petit épeautre de Provence, girolles et œufs de caille pochés

Velouté de courgette servi froid, rilette de saumon acidulé

Langoustines dorées au beurre, purée fine de petits pois,
sucs des têtes parfumé au gingembre (+4 €)

•

Daurade, artichauts poivrade, salicorne, copeaux de Poutargue

Cabillaud, fèves et haricots verts, essence de tomates Romaines

Turbot rôti, endives caramélisées, émulsion à la citronnelle

Pièce de bœuf, tian de blettes, échalotes et moelle, réduction de vin rouge

Pigeon en crapaudine, poireaux, amandes caramélisées et jus de salmis

Côte de cochon Ibérique, gros légumes liés dans un beurre d'herbes, jus fumé

•

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

•

Pavlova aux framboises et citron vert

Soufflé à la liqueur d'agrumes, sorbet à l'orange sanguine

Entremet chocolat noir Guayaquil, crème légère à la fève de tonka

Tarte aux fraises Gariguettes et pistaches de Sicile

(Menu sous réserve d'arrivages)

Le MENU CLUB

42 € (hors boissons)

*Menu en 3 services composé par le Chef selon les arrivages
(Servi du mardi au vendredi au déjeuner)*

La CARTE BLANCHE

*Menu Dégustation établi par le Chef
selon les arrivages et son inspiration*

en 6 services 83 € (hors boissons)

Servi pour l'ensemble de la table

***L'Accord mets et vins* 41 €**

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

Viande bovine d'origine France

Prix TTC service compris

Tableau d'allergènes à votre disposition