

RÉGIS DOUYSSSET

l'escarbille

RESTAURANT
SALON DE RÉCEPTION
SÉMINAIRE

MENU CARTE

Potage Vichyssoise, râpée de truffe d'été « tuber estivum »
Asperges blanches parfumées à l'aspérule odorante, champignons shiitakes

Langoustines en tempura, risotto de petit épeautre
et vinaigrette de crustacés (+13€)

Tourteau rafraîchi au citron vert, céleri/wasabi et tuile de seigle

•

Pot au feu de légumes de saison parfumé au Vadouvan

Lotte, asperges vertes et couteaux gratinés

Cabillaud, morilles fraîches et cresson de fontaine

Turbot, endives caramélisées, émulsion à la citronnelle (+8€)

Ris de veau rôti, déclinaison de carottes fanes (+8€)

Pigeon au sang, petits pois « à la française » jus corsé

Pièce de veau servie pour deux personnes,
Polenta tapenade, girolles et tomates confites

•

La « planchette » de fromages fermiers (+21€)

•

Nuage meringué aux fruits rouges, mousse de chèvre frais
pollen de fleurs

Soufflé au « Grand Marnier », sorbet à l'orange sanguine

Millefeuille praliné, crème glacée au sésame noir

Palet au chocolat, riz soufflé cristallisé, crème glacée basilic

en 3 services 82€ (hors boissons)

(Menu sous réserve d'arrivages)

Le MENU CLUB

51€ (hors boissons)

Menu en 3 services composé par le Chef selon les arrivages

Servi du mardi au vendredi au déjeuner

(hors jours fériés)

La CARTE BLANCHE

Menu Dégustation établi par le Chef

selon les arrivages et son inspiration

en 6 services **107€** (hors boissons)

Servi pour l'ensemble de la table

L'Accord mets et vins **51€**

5 verres de vins (10 cl)

en harmonie avec les plats

En application du décret 2022-65 du 26 janvier 2022 sur la traçabilité, nous informons notre aimable clientèle sur l'origine et le lieu d'abatage de nos viandes bovines, de porc, d'agneau et des volailles sur demande

Prix TTC service compris

Tableau d'allergènes à votre disposition