

RÉGIS DOUYSET

l'escarbille

RESTAURANT
SALON DE RÉCEPTION
SÉMINAIRE

MENU CARTE

La truffe « Tuber Melanosporum » céleri cuit en robe des champs
œuf au plat (+15€)

La betterave de Jean-Sébastien Caillot, parfumée au raifort frais
Homard mariné au céleri branche (+8€)

Saint Jacques snackées, mousseline de pommes verte et quinoa
Velouté de cresson, flan d'anguille et caviar

•

Courge confite, purée fine de châtaigne et chanterelles

Thon, champignons grillés, bouillon fumé au genièvre

Pavé de cabillaud, panais liés au pistou, réduction de Syrah

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

Pigeon au sang, salsifis et noisettes torréfiées, jus lié au foie gras

Pavé de cerf, navets ronds dorés au beurre, jus d'un civet

Pièce de bœuf servie pour deux personnes,
girolles, moëlle et échalotes confites

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

•

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

•

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

Baba « cassis », crème glacée à la vanille et vermicelle de châtaigne

Macaron exotique, crémeux passion et sorbet au lait de coco

Tarte mi-cuit chocolat-griottines, sorbet cerise

en 3 services 82€ (hors boissons)

ou Entrée 23€, plat 45€ et dessert 21€

(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 **102€** (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