

RÉGIS DOUYSET

l'escarbille

RESTAURANT
SALON DE RÉCEPTION
SÉMINAIRE

MENU CARTE

Asperges blanches, parfumées à l'aspérule odorante, champignons shiitakes

Langoustines en « Bellevue » (+13€)

Saint Jacques snackées, mousseline de pommes verte et quinoa

Velouté d'artichaut, omble chevalier pané de cazette citronnée

•

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€)

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

Gigot d'agneau de lait servi pour deux personnes,
fèves au jus et ail confit

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 », rhubarbe pochée à la vanille

Millefeuille praliné, crème glacée au sésame noir

Tarte mi-cuit chocolat-griottines, sorbet cerise

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 **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