

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€)*

**Champignons des bois** en grosses ravioles, consommé de bœuf

**Fraîcheur de légumes**, aromates et bouquet d'herbes fraîches

**Saint Jacques** rôties, lentilles vertes du puy et pistou de roquette (+5 €)

**Terrine de foie gras**, betterave marinée, baies de cassis et feuilles de mâche

•

**Cabillaud**, purée fine de cresson, réduction de vin rouge de Graves

**Lotte**, courge cuisinée au laurier, garniture « chasseur »

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

**Pigeon au sang**, choux vert farci aux abats et foie gras

**Gigot d'agneau**, poivrons farcis de polenta, épines de maïs et paprika fumé (servi pour 2 pers)

**Pavé de cerf**, racines de cerfeuil, châtaigne et girolles, jus d'un civet

•

**La « planchette » de fromages fermiers** (+15€)

•

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

**Mont blanc façon bogue**, rafraîchi à la griotte

**Finger au chocolat**, cacahuètes caramélisées, sorbet cacao

**Gros chou** « pomme tatin » crème glacée cheesecake, caramel épicé

(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