

RÉGIS DOUYSSET

l'escarbille

RESTAURANT
SALON DE RÉCEPTION
SÉMINAIRE

MENU CARTE

Velouté de panais, cuisses de grenouille en persillade

Tarte d'oignon doux et betterave

Homard mariné au céleri branche, pomme verte (+8€)

Saint Jacques, mousseline de patates douces, beurre de curry et algues

•

Sandre, topinambour rôti, crème de sésame

Lieu jaune, choux de Bruxelles, infusion d'anguille fumée

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

Pigeon au sang, choux raves déguisés, jus aux amandes pralinées

Médailillon de cerf, navets laqués et échalotes grises confites

Pomme de ris de veau dorée, salsifis au jus et herbes à tortue* (+8 €)

•

La « planchette » de fromages fermiers (+19€)

•

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

Nuage de marrons, douceur vanille, poire à la cannelle, sorbet cassis

Entremet chocolat/griotte/violette, comme une « Forêt Noir »

Vacherin aux fruits exotiques, sorbet mangue/vanille/passion

(Menu sous réserve d'arrivages)

en 3 services 74€

(hors boissons)

ou Entrée 21€, plat 41€ et dessert 19€

Le MENU CLUB

47€ (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 **92€** (hors boissons)

Servi pour l'ensemble de la table

L'Accord mets et vins **49€**

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