

l'escarbille

RÉGIS DOUYSSET

Le MENU CARTE

en 3 services

85€ (hors boissons)

138€ (1 coupe de Champagne, 1/3 btl de vin, eaux minéral et café)

(à partir de 8 personnes le choix d'un menu unique est indispensable)

Velouté de cresson de fontaine, cuisses de grenouille sautées à l'ail

Foie gras cuit au torchon, crémeux de maïs doux

Langoustines grillées, kumquats et radis noir, sucs des têtes (+7€)

Risotto de pommes de terre, champignons des bois,
œufs de caille pochés

•

Ravioles de trompettes des morts et châtaigne, courge confite

Noix de Saint Jacques, betteraves, capres, algues, jus de volaille acidulé

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

Daurade grise sauvage, navets boule, poutargue, beurre blanc « yuzu »

Ris de veau rôti, céleri rave, lentins de chêne mijotés au savagnin (+8€)

Pigeon au sang, salsifis, cazette, sauce légère au foie gras

Cerf, hélianthis, échalotes confites, cannelle, chips de vitelotte

•

La « planchette » de fromages fermiers (+22€)

•

Pomme caramélisée à la fève de tonka, Arlette vanille
sorbet Granny Smith

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

Mont Blanc marron/cassis, crème glacée à la vanille

Palet au chocolat « Sambirano » riz soufflé cristallisé
crème glacée café Arabica

(sous réserve d'arrivages)

Le MENU Enfant 23 €

1/2 viande ou 1/2 poisson avec pommes de terre sautées et légumes, glace maison

LA CARTE BLANCHE

Menu selon l'inspiration du chef et du marché

Servi pour l'ensemble de la table

en 6 services

110€ (hors boissons)

191€ (1 Coupe de Champagne, accord mets et vins, eaux minéral et café)

LE MENU CLUB

Menu selon l'inspiration du chef et du marché

en 3 services

55€ (hors boissons)

95€ (1 coupe de Champagne, 1 verre de vin, eaux minéral et café)

Servi du mardi au vendredi au déjeuner

(hors jours fériés)