

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€)

Bisque de crustacés, tartare de homard rafraîchi au gingembre

Risotto de petit épeautre de Provence, girolles et œufs de caille poché

Langoustines frites, concassé de tomates, sucs des têtes et mangue en aigre-douce (+4 €)

Grosse raviole de foie gras et céleri, cappuccino de bouillon de poule et truffe d'été

•

Daurade, artichauts poivrade farci façon Riviera, beurre de poutargue

Cabillaud, fèves et haricots verts, essence de tomates Romaines

Turbot rôti, endives caramélisées, émulsion à la citronnelle

Pièce de bœuf, tian de blettes, échalotes et moelle, réduction de Syrah

Pigeon au sang, poireaux, dragées caramélisées et jus de salmis

Côte de cochon Ibérique, gros légumes liés dans un beurre d'herbes, jus au Porto

•

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

•

Soufflé à la pistache et framboises, parfumé à la cardamome

Fontainebleau à la fraise comme une Pavlova

Tarte minute au chocolat « Nyangbo » et crémeux à la vanille de Madagascar

Nage épicée de pêche infusé à la verveine et sorbet au lait d'amande

(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