

RÉGIS DOUYSET

l'escarbille

RESTAURANT
SALON DE RÉCEPTION
SÉMINAIRE

MENU CARTE

en 3 services 67 € (hors boissons)

(ou Entrée 19€, plat 37€ et dessert 15€)

Velouté de cresson, grenouilles meunières, anguille fumé en cappuccino

Asperges blanches, fraîcheur de tourteau, mayonnaise soubisée

Langoustines rôties, guacamole et ail nouveau (+6€)

Terrine de foie gras panée à la cazette, céleri confit au four

Courgette farcie façon Riviera, quinoa et pistou d'aubergine au basilic

•

Risotto de pommes de terre, morilles et asperges sauvages

Maigre, asperges vertes, crème fleurette à l'ail des ours

Lieu jaune de nos côtes, fèves, citron confit, sauce tomate fumée

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

Pigeon au sang, petits pois à la française, jus aux abats

Bœuf, haricots beurre, moelle et raifort frais, réduction de vin rouge (**servi pour 2 pers**)

Pomme de ris de veau dorée au beurre demi-sel,
carottes et pain d'épice (+8 €)

•

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

•

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

Tarte rhubarbe/gariguette, parfumé à la violette, sorbet petit suisse

Composition autour du chocolat, réglisse et café

Baba au Limoncello, espuma citron, crème glacée basilic

(Menu sous réserve d'arrivages)

Le MENU CLUB

44 € (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 85 € (hors boissons)

Servi pour l'ensemble de la table

L'Accord mets et vins 43 €

*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