

RÉGIS DOUYSSET

l'escarbille

RESTAURANT
SALON DE RÉCEPTION
SÉMINAIRE

MENU CARTE

Velouté de petits pois « à la française »

Asperges blanches, purée fine de laitue, œufs de caille,
mayonnaise soubisée

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

Makis de courgette, langoustines rôties, kumquat confit et timut

•

Risotto d'épeautres, asperges sauvages, mousserons de la Saint Georges

Rouget barbet et poulpe, concassé de tomates Marmande et fenouil

Cabillaud, morilles fraîches et cresson de fontaine

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

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

Gigot d'agneau de lait servi pour deux personnes,
mogettes liées au pistou d'ail des ours

Pomme de ris de veau dorée, composition de carottes fanes (+8€)

•

La « planchette » de fromages fermiers (+20€)

•

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

Printanière de fruits rouges parfumée à la violette,
Génoise citron, sorbet fraise

Chou glacé à la vanille, noisettes caramélisées et sauce chocolat épices

Nuage à la praline rose, framboises, tuile « amandine »

en 3 services 78€ (hors boissons)

ou Entrée 22€, plat 43€ et dessert 20€

(Menu sous réserve d'arrivages)

Le MENU CLUB

49€ (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 96€ (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