

RÉGIS DOUYSSSET

l'escarbille

RESTAURANT
SALON DE RÉCEPTION
SÉMINAIRE

MENU CARTE

en 3 services 61 € (hors boissons)

ou Entrée 19€, plat 35€ et dessert 13€

Foie gras de canard, dattes « medjoul » et champignons enoki fumés

Velouté de petit pois et nuage d'anguille fumé

Saint Jacques dorées, purée fine de choux fleur parfumée à la vanille

Tourteau frais assaisonné à la graine de moutarde, salicorne, radis noire
et graines de sésame (+4 €)

•

Lotte, chanterelles grises, premières fèves, condiments « gremolata »

Pavé de cabillaud, asperges vertes grillées et crème légère à l'oseille

Turbot rôti, endives caramélisées, émulsion à la citronnelle

Pièce de bœuf, mousseline de cresson et moelle gratinée

Pigeon au sang, brunoises de céleri rave et noisette, jus de salmis

Gigot d'agneau, gnocchis de pommes de terre et aubergines grillées
(servi pour 2 personnes)

•

La « planchette » de fromages fermiers (+13€)

•

Saint Honoré vanille et pamplemousse, crème glacée safran/caramel

Soufflé à la liqueur d'agrumes, sorbet à l'orange sanguine

Ananas rôti au jus de passion, nuage à la crème « namelaka »

Tarte poire/chocolat à la façon « Belle Hélène »

(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 5 ou 7 services **71 € / 81 €** (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*
