

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€)

Velouté de panais, cuisses de grenouille sautées à l'ail

Fraîcheur de légumes, aromates et bouquet d'herbes fraîches

Saint Jacques rôties, lentilles vertes du puy et pistou de roquette (+5 €)

Terrine de foie gras, betterave marinée, griotte et feuilles de mâche

•

Cabillaud, purée fine de cresson, réduction de vin rouge de Graves

Lotte, courge cuisinée au laurier, garniture « chasseur »

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

Pigeon au sang, choux vert farci aux abats et foie gras

Gigot d'agneau de lait, mini poivrons farcis avec de la polenta, épines de maïs et paprika fumé
(servi pour 2 pers)

Pavé de cerf, racines de cerfeuil, châtaigne et girolles, jus d'un civet

•

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

•

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

Macaron vanille/fruits exotique, émulsion coco/namelaka, sorbet banane/passion

Finger au chocolat, cacahuètes caramélisées, sorbet cacao

Gros chou « pomme tatin » crème glacée cheesecake, caramel épicé

(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