

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 tourteau rafraîchi au gingembre

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

Saint Jacques rôties, lentilles vertes du puy et chou kalé séché (+5 €)

Grosses ravioles de **foie gras** et **céleri**, cappuccino de bouillon de poule

•

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

Lieu jaune doré au beurre, cocos de Paimpol, coques et chorizo

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

Artichaut Macau façon barigoule

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

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

Veau en blanquette, aux cèpes de nos forêts

•

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

•

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

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

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

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

(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*
