

RÉGIS DOUYSSSET

# l'escarbille

RESTAURANT  
SALON DE RÉCEPTION  
SÉMINAIRE

## MENU CARTE

---

*en 3 services* 63 € (hors boissons)

*ou Entrée 19€, plat 36€ et dessert 14€*

Foie gras, oignons doux des Cévennes et betterave cru, crème fleurette au lard

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

Bisque de crustacés, grosse raviole de homard, pousses d'épinards

Langoustines frites, potimarron confit, champignons à la grecque  
et pepins de courge (+4 €)

•

Daurade, artichauts poivrade, salicorne, copeaux de Poutargue

Cabillaud, coco cuisinés à la tomate, fumet crémé aux « senteurs de hêtres »

Turbot rôti, endives caramélisées, émulsion à la citronnelle

Médaille de cerf, cèpes, polenta dorée au beurre et échalotes confites

Pigeon en crapaudine, poireaux, amandes caramélisées et jus de salmis

Médaille de veau, carottes fanes et Lentins de Chêne, beurre de Montpellier

•

La « planchette » de fromages fermiers (+14€)

•

Nuage des Antilles « Ile flottante aux parfums exotique »

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

Entremet chocolat noir Guayaquil, crème légère à la fève de tonka

Paris-Tunis praliné aux figues fraîches, sorbet à la Boukha

*(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 73 €/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