

RÉGIS DOUYSSSET

# l'escarbille

RESTAURANT  
SALON DE RÉCEPTION  
SÉMINAIRE

## MENU CARTE

---

*en 3 services* 69 € (hors boissons)

*(ou Entrée 20€, plat 38€ et dessert 16€)*

**Potage Dubarry** servi froid, sériole fumée et poutargue

**Artichaut poivrade à la Barigoule**, pieuvre cuisinée à l'anis

**Homard mariné** au céleri branche, pomme verte  
et pousses de salades (+8€)

**Raviole de girolles** et jambon Ibérique Bellota

**Courgette ronde** farcie façon Riviera et anchoïade

•  
**Risotto d'épeautre**, œufs de caille pochés et truffes « tuber aestivum »

**Maigre**, oignons doux des Cévennes, mange-tout et sirops de tomates

**Cabillaud**, cocos de Paimpol, chorizo et coques

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

**Pigeon au sang**, petits pois à la française, jus aux abats

**Bœuf**, haricots beurre, moelle et raifort frais, réduction de vin rouge (**servi pour 2 pers**)

**Pomme de ris de veau** dorée au beurre demi-sel,  
carottes et pain d'épice (+8 €)

•  
**La « planchette » de fromages fermiers** (+16€)

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

**Nuage de marrons**, douceur vanille, poire à la cannelle, sorbet cassis

**Composition autour du chocolat**, réglisse et café

**Tarte fine aux figues**, crème à la pistache, sorbet figue/framboise

(Menu sous réserve d'arrivages)