

RÉGIS DOUYSSET

# l'escarbille

RESTAURANT  
SALON DE RÉCEPTION  
SÉMINAIRE

## MENU CARTE

---

**Balade dans le potager**, parfumée au pistou de basilic

**Homard mariné** au céleri branche, pomme verte (+8€)

**Makis de courgette**, langoustines rôties, kumquat confit et timut

**Potage Vichyssoise**, râpée de truffe d'été « tuber estivum »

•

**Risotto d'épeautres**, girolles et oignons nouveaux

**Rouget barbet** et poulpe, concassé de tomates Marmande et fenouil

**Pavé de saumon**, haricots verts, panaché d'algues, moules et câpres

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

**Pigeon au sang**, petits pois « à la française »

**Pièce de bœuf** servie pour deux personnes,  
girolles, moëlle et échalotes confites

**Ris de veau**, déclinaison de carottes fanes (+8€)

•

**La « planchette » de fromages fermiers** (+20€)

•

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

**Parfait glacé à la pistache**, figues rôties au vin d'Hypocras

**Nuage aux framboises** et pralines roses, tuile « amandine »

Composition de **Chocolat Grand Cru du Ghana**

*en 3 services* 78€ (hors boissons)

*ou Entrée 22€, plat 43€ et dessert 20€*

*(Menu sous réserve d'arrivages)*

---

## *Le MENU CLUB*

**49€** (hors boissons)

*Menu en 3 services composé par le Chef selon les arrivages*

*Servi du mardi au vendredi au déjeuner*

*(hors jours fériés)*

---

## *La CARTE BLANCHE*

*Menu Dégustation établi par le Chef  
selon les arrivages et son inspiration*

*en 6 services* **96€** (hors boissons)

*Servi pour l'ensemble de la table*

*L'Accord mets et vins* **49€**

*5 verres de vins (10 cl)*

*en harmonie avec les plats*

---

En application du décret 2022-65 du 26 janvier 2022 sur la traçabilité, nous informons notre aimable clientèle sur l'origine et le lieu d'abatage de nos viandes bovines, de porc, d'agneau et des volailles sur demande

