

RÉGIS DOUYSSSET

l'escarbille

RESTAURANT
SALON DE RÉCEPTION
SÉMINAIRE

MENU CARTE

en 3 services 61 € (hors boissons)

ou Entrée 19€, plat 35€ et dessert 13€

Cuisses de grenouille fraîches, lentilles vertes, ciboulette et ail rose

Velouté de cœur d'artichauts, pétales de morue et condiments

Langoustines rôties, purée fine de petits pois et suc des têtes (+8€)

Courge butternut confite au macis et noisette fraîches

•

Médailillon de lotte, cocos de Paimpol à la tomate, lait de coquillages

Turbot, endives caramélisées, émulsion à la citronnelle

Pavé de cabillaud épais, fenouil cuisiné à l'huile d'olive et amandes

Veau de nos régions, girolles et haricot plats parfumé au jus

Pigeon au sang, légumes primeurs liés au beurre d'herbes, et salmis des abats

Carré d'agneau de Lozère gratiné à l'anis, artichauts poivrade
(servi pour 2 personnes)

•

La « planchette » de fromages fermiers (+13€)

•

Macaron violette et framboise, crème glacée vanille-basilic

Abricot rôti au thym, riz au lait à la vanille

Tarte fine de figues, crémeux d'oranges, sorbet « Hypocras »

Soufflé à la pistache de Sicile, sorbet cacao

(Menu sous réserve d'arrivages)

Le MENU CLUB*

42 € (hors boissons)

en 3 services Servi du mardi au vendredi au déjeuner

La CARTE BLANCHE*

en 5 ou 7 services 71 €/81€ (hors boissons)

(Servi de préférence pour l'ensemble de la table)

avec 5 verres de vins (10 cl) en harmonie avec les plats servis

41 €

*Laissez vous guider par notre chef
selon son inspiration et le marché

Viande bovine d'origine Espagne

Prix TTC service compris

Tableau d'allergènes à votre disposition