

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€

Foie gras rôti en terrine, nectarine pochée à l'hibiscus

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

Velouté de cèleri, truffe d'été « tuber estivum »

Langoustines dorées au beurre, purée fine de petits pois,
sucs des têtes parfumé au gingembre (+4 €)

•

Daurade, artichauts poivrade, salicorne, copeaux de Poutargue

Cabillaud, coco cuisinés à la tomate, émulsion aux senteurs « fumé 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 (+13€)

•

Pavlova aux framboises et citron vert

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 au figues fraîches et sorbet figue 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 71 € / 81 € (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*
