

RÉGIS DOUYSET

# l'escarbille

RESTAURANT  
SALON DE RÉCEPTION  
SÉMINAIRE

## MENU CARTE

---

*en 3 services* 65 € (hors boissons)

*(ou Entrée 19€, plat 37€ et dessert 15€)*

Bisque de crustacés, tartare de tourteau rafraîchi au gingembre

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

Langoustines frites, concassé de tomates, sucs des têtes et mangue en aigre-douce (+4 €)

Grosses ravioles de foie gras et céleri, cappuccino de bouillon de poule

•

Daurade, artichauts poivrade façon Riviera, beurre de poutargue

Lieu jaune doré au beurre, cocos de Paimpol, coques et chorizo

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

Oignons des Cévennes farcis de blettes, espuma de pommes de terre aux senteurs de macis

Pigeon au sang, poireaux, dragées caramélisées et jus de salmis

Côte de cochon Ibérique, gros légumes liés dans un beurre d'herbes, jus au Porto

•

La « planchette » de fromages fermiers (+15€)

•

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

Macaron vanille/fruits exotique, émulsion coco/namelaka, sorbet banane/passion

Tarte minute au chocolat « Nyangbo » et crémeux à la vanille de Madagascar

Figue rôtie au romarin, gâteau de semoule épicé et langue de chat

(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 6 services 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*

---