

RÉGIS DOUYSSSET

l'escarbille

RESTAURANT
SALON DE RÉCEPTION
SÉMINAIRE

Le MENU CARTE

en 3 services 61 €

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

Risotto d'épeautre, chanterelles, oignons doux des Cévennes

Velouté de laitue, œuf mollet, graines de pavot

Saint Jacques, jus des bardes fumées, lentilles et pissenlits

Escargots panés à l'ail, salpicons de panais et sauce « vert prés »

Terrine de Foie gras, chou blanc mariné aux agrumes/noisettes

•

Cabillaud / polenta, marmelade de pied de veau acidulée

Turbot, endives caramélisées, émulsion à la citronnelle

Médailillon de lotte, haricots tarbais mijotés aux coques et algues

Cerf, racine de cerfeuil, châtaigne, jus de civet

Pintade fermière rôtie au café, potiron et oignons tiges (pour 2)

Agneau du pays d'oc, socca comme à Nice et poivrons rouge

•

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

•

Millefeuille gaufre à la pomme façon tatin, sorbet pomme verte

Bogue châtaigne /clémentine

Finger praliné, chocolat Caraïbes, fèves tonka, sorbet cacao

Soufflé Grand Marnier, sorbet orange mandarine

*Le MENU CLUB**

42 €

en 3 services Servi du mardi au vendredi au déjeuner

*La CARTE BLANCHE**

en 5 ou 7 services 71 €/81€

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

avec 5 verres de vins en harmonie avec les plats servis

39 €

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