

l'escarbille

RÉGIS DOUYSET

Le MENU CARTE

en 3 services

91€ TTC (hors boissons)

Oignon doux ivre d'épeautre, Enokis et
cappuccino de champignons

Potage Choisy (laitue), truite snackée en croûte iodée

Homard mariné au céleri branche (+12€)

Terrine de foie gras cuit au naturel, épis de maïs doux

Asperges vertes et blanches, crémeux de jaune d'œuf
et raifort frais

•

Coquilles Saint Jacques, risotto de betterave jaune
et graines de chanvre torréfiées, beurre au citron yuzu

Turbot, endives caramélisées, émulsion à la citronnelle (+10€)

Cabillaud, purée fine d'ail des ours, morilles fraîches cuites au jus

Gigot d'agneau de lait,* artichauts poivrade et chou rave, cuisinés dans un jus réduit à la
sarriette (Servi pour 2 personnes)

Pigeon au sang *, étuvée de petits pois, croustillant de lard

Ris de veau meunière, panais rôtis et marmelade d'ail noir (+6€)

•

La « **planchette** » de fromages fermiers (+24€)

•

Baba poire/citron Parfumé aux baies de Timut

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

Ile flottante fraise et rhubarbe, rafraîchie au basilic

Tuiles croustillantes au chocolat crème glacée au sobacha

en 3 services 91€ (hors boissons)

*cuit au feu de bois

(sous réserve d'arrivages)

l'escarbille

RÉGIS DOUYSET

LA CARTE BLANCHE

Menu selon l'inspiration du chef et du marché

Servi pour l'ensemble de la table

en 6 services

117€ TTC (hors boissons)

L'accord mets et vins 55€ TTC

5 verres de vin (8 cl)

LE MENU CLUB

Menu selon l'inspiration du chef et du marché

en 3 services

55€ TTC (hors boissons)

Servi du mardi au vendredi au déjeuner

(hors jours fériés)

