

l'escarbille

RÉGIS DOUYSET

Le MENU CARTE

en 3 services

91€ TTC (hors boissons)

Oignon doux ivre d'épeautre, cappuccino de champignons
Velouté Vichyssoise, râpée de truffes d'été « Tuber Estivum »

Homard mariné au céleri branche (+12€)

Courgette ronde farcie, gelée de tomate verte et crème d'ail noir

Foie gras rôti en terrine, marmelade de poivron rouge
praliné salé de cacahuètes

•

Daurade Royale, fèves fondantes et asperges sauvages
sauce selon la recette de Mamie Michou

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

Rouget Barbet, fenouil confit, sirop de tomate et pistou de basilic

Pièce de bœuf, *moelle, câpres et persil plat, réduction de Syrah (Servi pour 2 personnes)

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

Ris de veau meunière, tarte de poireaux, opaline de pomme de terre et jus à l'estragon (+6€)

•

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

•

Carpaccio de fruits frais aux senteurs orientale
et sorbet pêche-menthe

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

Abricots Bergeron rôtis, panna cotta et arlette vanillée

Tuiles croustillantes au chocolat crème glacée au sobacha

*cuit au feu de bois

Nos plats signature

en 3 services 91€ (hors boissons)
(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)***

