

l'escarbille

RÉGIS DOUYSET

Le MENU CARTE

Velouté de cresson de fontaine, cuisses de grenouilles sautées à l'ail

Homard mariné au céleri branche (+12€)

Carpaccio de betteraves crues, anchois de Collioure, ail noir

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

Girolles, courge butternut confite, cappuccino à la noisette

•

Bar, chou pak choï snacké, coques, kumquat et beurre Nantais

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

Lotte, oignons de Roscoff confits au four, brocoli et crème fumée

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

Pigeon au sang*, racines de cerfeuil, jus lié au foie gras

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

Lièvre à la royal du sénateur Couteau, Spätzle

•

La « planchette » de fromages fermiers (+25€)

•

Mont Blanc cassis, crème glacée à la vanille

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

Pomme caramélisée façon tatin, petit pot de crème vanillée

Tuiles croustillantes au chocolat crème glacée au sobacha

*cuit au feu de bois

Nos plats signature

en 3 services 95€ (hors boissons)

entrée 27€/plat 50€/dessert 25€

(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

122€ TTC (hors boissons)

L'accord mets et vins 58€ TTC

5 verres de vin (8 cl)

LE MENU CLUB

Menu selon l'inspiration du chef et du marché

en 3 services

57€ TTC (hors boissons)

***Servi du mardi au vendredi au déjeuner
(hors jours fériés)***

