

l'escarbille

RÉGIS DOUYSET

Le MENU CARTE

en 3 services

91€ TTC (hors boissons)

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

Ravioles de courge potimarron, écume de macis

Homard mariné au céleri branche (+12€)

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

•

Risotto de blette et truffes « tuber melanosporum »

Coquilles Saint Jacques, pois chiches, sésame et persil plat

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

Cabillaud, topinambours confits, poutargue et beurre acidulé

Gigot d'agneau de lait *, pistou et racines de cerfeuil

Servi pour 2 personnes

Pigeon au sang *, chou-rave déguisé au lard
jus lié au foie gras

Ris de veau meunière, panais rôtis et 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

Bogue de châtaigne aux fruits exotiques, sorbet mangue passion

Choco Pistache

Chocolat bio équitable « Équateur », praliné de pistache

en 3 services 91€ (hors boissons)

*cuit au feu de bois

(sous réserve d'arrivages)

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)***