

l'escarbille

RÉGIS DOUYSET

Le MENU CARTE

en 3 services

89€ TTC (hors boissons)

Velouté Vichyssoise, râpée de truffes d'été « tuber aestivum »

Courgette ronde farcie comme sur la Riviera

Anchoïade et herbes fraîches

Homard mariné au céleri branche (+12€)

Comme un Vitello Tonnato

Mayonnaise parfumée au citron noir, salicorne en salade

Épeautre de Provence, légumes de saison aux senteurs de « Vadouvan »

Saumon d'Ecosse, bouillon de homard, petits pois, fèves et wasabi

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

Cabillaud, caviar d'aubergine et artichaut cuit et cru

Pièce de bœuf * pour deux, légumes confits à la graisse de canard et moelle

Pigeon au sang, tarte aux poireaux, espuma de pommes de terre dragées caramélisées

Cochon Ibérique grillé *, marmelade d'oignons rouge et girolles

.

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

.

Blanc manger, abricots rôtis au miel de thym
tuile amandine et « sacrés thym »

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

Nougat glacé à la pistache, nage de pêche infusée à la lavande

Mousse légère de chocolat « Équateur »
griotte et crème chantilly

*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

115€ TTC (hors boissons)

L'accord mets et vins 53€ 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)