

l'escarbille

RÉGIS DOUYSET

Le MENU CARTE

en 3 services

89€ TTC (hors boissons)

Velouté de courgettes, tourteau rafraîchi au citron vert

Foie gras cuit au torchon, rémoulade de céleri rave
fine gelée de romarin

Langoustines grillées, kumquats et radis noir, sucs des têtes (+7€)

Asperges blanches d'île de France, crèmeux d'herbes amères
œufs de caille pochés, dentelle de Parmesan

•

Petite épeautre de Provence, légumes de saison parfumés au 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 aux senteurs d'anis vert

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€)

•

Fleur meringuée, fraises Gariguette
et rhubarbe pochée au sureau

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

Nougat glacé à la pistache, nage de pêche infusé 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)***