

l'escarbille

RÉGIS DOUYSET

Le MENU CARTE

en 3 services

89€ TTC (hors boissons)

Velouté de laitue, coquilles Saint Jacques fumées, caviar d'Aquitaine

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
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 (+8€)

Cabillaud, purée fine de cresson, morilles au jus

Gigot d'agneau de lait * pour deux, gnocchis, tomates mi-séchées
et olives de Kalamata (+8€/pers)

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

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

•

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

•

Fleur meringuée, fraises Gariguettes
et rhubarbe pochée au sureau

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

Tarte exotique, espuma noix de coco, sorbet banane-passion

Mousse légère de chocolat « Sambirano »
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 (10 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)