

# 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 et vertes**, crémeux 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**, salsifis, cazette, sauce légère au foie gras

**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)***