

l'escarbille

RÉGIS DOUYSET

Le MENU CARTE

en 3 services

85€ TTC (hors boissons)

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

Foie gras truffé 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

•

Ravioles de trompettes des morts et châtaigne, courge confite

Noix de Saint Jacques, betteraves, capres, algues, jus de volaille acidulé

Turbot, endives caramélisées, émulsion à la citronnelle (+8€)

Cabillaud, coques, bulots, petits pois étuvés et citron confit

Ris de veau rôti, céleri rave, lentins de chêne mijotés au savagnin (+8€)

Pigeon au sang, salsifis, cazette, sauce légère au foie gras

Cerf, racines de cerfeuil, échalotes confites, chips de vitelotte

•

La « planchette » de fromages fermiers (+22€)

•

Pomme caramélisée à la fève de tonka, Arlette vanille
sorbet Granny Smith

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

(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

110€ TTC (hors boissons)

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)