

l'escarbille

RÉGIS DOUYSET

Le MENU CARTE

en 3 services

89€ TTC (hors boissons)

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

Tarte fine aux champignons

Homard mariné au céleri branche (+12€)

Terrine de foie gras cuit au naturel, crémeux de maïs doux

•

Courge potimarron confite, blette et châtaignes

Coquilles Saint Jacques, pois chiches, sésame et persil plat

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

Cabillaud, caviar d'aubergine et artichauts cuits et crus

Lièvre à la royale, à la façon du « Sénateur couteau »

Pigeon au sang, chou-rave déguisé au lard
jus lié au foie gras

Ris de veau meunière, panais rôtis et ail noir (+6€)

•

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

•

Choux pomme cassis,
sorbet petit suisse et sirop de coing

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

Bogue de châtaigne aux fruits exotiques, sorbet mangue passion

Choco Pistache

Chocolat bio équitable « Équateur », praliné de pistache

*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)***