

RÉGIS DOUYSSSET

l'escarbille

RESTAURANT
SALON DE RÉCEPTION
SÉMINAIRE

MENU CARTE

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

Foie gras cuit au torchon, crémeux de maïs doux (+10€)

Tourteau rafraîchi au citron vert, céleri/wasabi et tuile de seigle

Tarte fine aux cèpes et oignons confits

•

Ravioles de trompettes des morts et châtaigne, courge confite

Lotte, cocos de Paimpol cuisinés aux coquillages et chorizo

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

Cabillaud, artichaut poivrade, champignons de Paris, jambon Ibérique

Ris de veau rôti, déclinaison de carottes fanes (+8€)

Pigeon au sang, tian de blettes, jus lié aux abats

Médailillon de cerf, panais et oignons rouges rôtis, jus d'un civet

Côte de cochon Ibérique servie pour deux personnes,
chou pak-choï truffé, crème réduite à la sarriette

•

La « planchette » de fromages fermiers (+21€)

•

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

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

Éclair figue citron, sorbet figue de Barbarie

Palet au chocolat, riz soufflé cristallisé, crème glacée café Arabica

en 3 services 82€ (hors boissons)

(Menu sous réserve d'arrivages)

Le MENU CLUB

51€ (hors boissons)

Menu en 3 services composé par le Chef selon les arrivages

Servi du mardi au vendredi au déjeuner

(hors jours fériés)

La CARTE BLANCHE

*Menu Dégustation établi par le Chef
selon les arrivages et son inspiration*

en 6 services **107€** (hors boissons)

Servi pour l'ensemble de la table

L'Accord mets et vins **51€**

5 verres de vins (10 cl)

en harmonie avec les plats

En application du décret 2022-65 du 26 janvier 2022 sur la traçabilité, nous informons notre aimable clientèle sur l'origine et le lieu d'abatage de nos viandes bovines, de porc, d'agneau et des volailles sur demande

Prix TTC service compris

Tableau d'allergènes à votre disposition