

RÉGIS DOUYSET

# l'escarbille

RESTAURANT  
SALON DE RÉCEPTION  
SÉMINAIRE

## MENU CARTE

---

**Courgette ronde** farcie façon « Riviera » et anchoïade

**Langoustines** en tempura, risotto de petit épeautre  
et vinaigrette de crustacés (+13€)

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

**Potage Vichyssoise**, râpée de truffe d'été « tuber estivum »

•

**Pot au feu de légumes de saison** parfumé au Vadouvan

**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**, petits pois « à la française » jus corsé

**Pièce de veau** servie pour deux personnes,  
Polenta tapenade, girolles et tomates confites

•

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

•

**Nuage meringué aux fruits rouges**, mousse de brebis frais  
pollen de fleurs

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

**Nage de pêche**, infusion hibiscus et menthe, tuile amandine

**Palet au chocolat**, riz soufflé cristallisé, crème glacée basilic

*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