RÉGIS DOUYSSET

l'escarbille

RESTAURANT
SALON DE RÉCEPTION
SÉMINAIRE

MENU 56€

Entrées 18 €, Plats 32 €, Fromage ou Desserts 12 €

Velouté de courge butternut, langoustines frites aux senteurs de macis

Tarte fine aux girolles, cèleri rave, œufs de caille pochés et côtes de romaine

Coquilles Saint Jacques dorées au sautoir, épeautre de Provence en salade
et mousseline de pommes acidulée (+5€)

Tranche épaisse de foie gras poêlée et raviole de choux rouge,
émulsion de châtaigne

Terrine de gibier et pistaches, petit bouquet amère de pissenlit
et compote de figues

Pavé de maigre rôti au thym, oignons grelot et topinambours
cuisinés comme une matelote

Turbot cuit meunière, endives caramélisées, émulsion à la citronnelle

Queue de lotte, fenouils confits à l'huile d'olive
sirop de tomates romaines

Selle d'agneau roulée, racines de persil liés avec un pistou d'herbes fraiches

Pigeon au sang préparé en deux façons : les cuisses confites
les suprêmes rôtis, chou vert compoté au foie gras (+5€)

Cerf cuit saignant, châtaignes fraiches en fine purée, trompettes des morts et jus d'un civet

---

La « planchette » de fromages de vache, chèvre et brebis fermiers (+12€)

Dôme coco/mangue/passion, fruits exotiques pochés au jus de grenade épicé

Soufflé au Grand Marnier, sorbet orange sanguine

Crémeux au chocolat « Guanaja », pistaches caramélisées et sorbet cacao

Sablé aux poires façon Bourdaloue, émulsion à la Williamine, parfait glacé au caramel

Prix TTC et service inclus

En application du décret 2002-1465 du 17 décembre 2002 sur la traçabilité, nous informons notre aimable clientèle que nos viandes bovines proviennent de l'union européenne