

RÉGIS DOUYSET

l'escarbille

RESTAURANT
SALON DE RÉCEPTION
SÉMINAIRE

MENU 56€

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

Velouté de carottes des sables bio, sot l'y laisse de volaille au parfum de pain d'épices

Salade de pieuvre et langoustines, purée fine de salade romaine, tomates et oignons tiges

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

Bœuf ficelle en gelée, les ingrédients d'une sauce ravigote, pousses de mâche

Filets de rouget barbet, les premiers légumes vert primeur
lié dans le fumet d'une bouillabaisse

Turbot cuit meunière, endives caramélisées, émulsion à la citronnelle

Médailon de lotte, asperges vertes grillées, vinaigrette de la mer

Pomme de ris de veau dorée au beurre demi-sel, salsifis et morilles fraîches (+7€)

Pigeonneau au sang rôti sur lit de cresson

Pièce de filet de bœuf cuit saignant, Lentins de chêne gratiné à la moelle, jus corsé

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

Millefeuille à la pomme façon Tatin, sorbet pommes verte Manzana

Soufflé au Grand Marnier, sorbet orange sanguine

Croustillant au chocolat noir/griottines/chantilly et sorbet cacao

Mont blanc meringué, vermicelles de marrons, crème glacée à la vanille

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 France