

RÉGIS DOUYSET

# l'escarbille

RESTAURANT  
SALON DE RÉCEPTION  
SÉMINAIRE

## MENU 53€

Entrées 17 €, Plats 31 €, Fromage ou Desserts 11 €

Consommé clair de tomate, ravioles de Burrata et chlorophylle de roquette

Lapin en gelée de laurier, juliennes de céleri rave,  
marmelade de truffes d'été « tuber aestivum » (+4€)

Comme un Vitello Tonnato thon rouge/veau/citron vert/câpres

Foie gras en terrine, gelée de mirabelles et pavot, noisettes fraîches

Homard mariné à la minute avec brunoises de pommes de terre cuisinés dans une bisque,  
jeunes pousses de salade (+5€)

\*

Filets de rougets barbet, cocos de Paimpol liés au pistou  
émulsion de bouillabaisse « comme à Marseille »

Turbot meunière, endives caramélisées, émulsion à la citronnelle

Dos de daurade royale, artichauts poivrades et calamars frits, jus d'une piperade

Selle d'agneau rôtie au thym, caviar d'aubergine et tous les légumes d'une ratatouille (servie pour  
deux personnes)

Pigeon au sang cuisinés en deux façons, poireaux crayon dorés au sautoir, crème réduite et  
croustille de lard, jus d'un civet

Pièce de bœuf d'Argentine, gratin de cardon à la moelle, échalotes confites (+6€)

\*

La « planchette » de fromages vache, chèvre et brebis fermiers (+11€)

\*

Tarte meringuée aux fruits rouges, crème glacée au fromage blanc

Pêche blanche pochée en gelée de verveine, arlette et sorbet citron vert

Un doux souvenir de Montélimar : Abricot/Lavande/Nougat

Ganache au chocolat noir Guayaquil, noix de pecan caramélisés,  
mousse légère « Satin », crème glacée Vanille Bourbon

Prix TTC et service inclus