

RÉGIS DOUYSSET

l'escarbille

RESTAURANT
SALON DE RÉCEPTION
SÉMINAIRE

MENU 59€

Entrées 19 €, Plats 33 €, Fromage ou Desserts 13 €

Velouté de courgette servi froid, la fleur farcie d'une brandade

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

Médaille de bonite en escabèche, fenouil, champignons et artichaut parfumés à la coriandre

Tarte de sots l'y laisse, panacotta de lard et girolles, quelques pousses de salade

Bœuf ficelle en gelée, les ingrédients d'une sauce ravigote
Mâche, raifort et coulis de poivron

Pavé de lieu jaune, les premiers légumes vert primeur lié dans le fumet d'une bouillabaisse

Turbot cuit meunière, endives caramélisées, émulsion à la citronnelle

Médaille de lotte rôti, ragout d'asperges vertes aux senteurs d'orange maltaise

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

Pigeonneau cuit en crapaudine, petits pois à la française, jus lié au beurre de foie gras

Côte d'agneau du pays d'oc, aubergines grillées, marmelade de tomates et pignon de pin

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

Vacherin aux fraises Mara des Bois et Garriguettes aux senteurs de basilic

Soufflé à la pistache de Sicile, sorbet cacao

Entremet chocolat noir Guayaquil/framboise, sorbet framboise

Clafoutis caramélisé, coulis griotte, sorbet amarena

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