



Marlène vous propose

La Carte

LES ENTRÉES

Turban de merlan - encornets au beurre moussoux Velouté Dubarry au curry madras - perles de citron	25.00€
Sphère croustillante d'escargots de Nizerolles, au beurre persillé Fine tartelette aux épinards, zéphyr d'ail et persil	25.00€
Foie gras de canard poêlé, coing confit doucement Consommé de champignons	29.00€
Création végétarienne, produits du marché sur commande	22.00€



MER & TERRE

La mer

Merlu sauvage, beurre blanc citronné Mousseline de chou-fleur, condiment au sésame noir	29.00€
Noix de Saint-Jacques, Viennoise-noisettes et amandes, ragoût de pois de la Planèze	35.00€

La terre

Carré de cochon du Cantal, jus à la fève de tonka Boudin noir croustillant, pommes de terre grenaille bio et panais	30.00€
L'agneau - le filet rôti et la côte au vert de persil Polenta blanche crémeuse et petits navets bio glacés	35.00€



FROMAGES

Fromages frais et affinés

L'assiette de fromages préparés, sorbet aux herbes fraîches	13.00€
Faisselle de Fromage Blanc à la crème	8.00€



DESSERTS

Soufflé au chocolat noir de la Maison Valrhona - Banane flambée et crème glacée à la banane	10.00€
Infiniment clémentine et citron - Sablé à la vanille de Bourbon, sorbet Clémentine	13.00€
La pomme Chanteclerc fondante, sablé breton - Crème glacée à la vanille de Bourbon	13.00€

Viandes provenance France- Cantal-Royaume-Uni
Prix nets par personne boissons non comprises

