

DU CÔTÉ DE
Marjon

ALAIN FABRE

*Carte
& Menus*

ÉTÉ • 2025

Dans un souci de qualité, notre cuisine est préparée minute avec des produits frais,
tous les plats à la carte auront une attente de minimum 20 minutes.



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Menu Délice

59€

Carpaccio de veau façon mer
et tartare de poulpe façon terre

ou

Foie gras de canard marbré
aux carottes multicolores et safran



Filet de bar sauce vierge,
fenouil et tian de légumes

ou

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus brun à la noisette,
courgette au chèvre et brochette de pommes de terre nouvelles au thym



Terrine de Roquefort aux poires

ou

Assortiment de fromages

ou

Fromage blanc fermier



Carte des desserts
À choisir en début de repas

Menu Fraîcheur

46€

Lasagnes de concombres et crème de brousse aux radis
et tomates confites



ou

Tomate farcie au ceviche de rascasse
et tartare d'avocat

ou

Blinis de petit gris, chèvre frais
et panna cotta au persil



Caille désossée en crapaudine, cromesqui de patate douce au foie gras
et panier de légumes verts

ou

Bourride de lotte
et moules de bouchot

ou

Grenouilles fraîches persillées, pommes de terre sautées (sup. 9€)

ou

Petits farcis :

Courgette : chèvre poivrons et menthe

Poivron : boulgour, aubergines, pois chiches

Champignon et sa duxelles



Fromage au choix (sup. 4.50€) :

Terrine de Roquefort aux poires ou Assortiment de fromages

ou Fromage blanc fermier



Carte des desserts
À choisir en début de repas



Plat végétarien

LES ENTRÉES

Carpaccio de veau façon mer et tartare de poulpe façon terre.....	24.50 €
Foie gras de canard marbré aux carottes multicolores et safran	26.00 €
Lasagnes de concombres et crème de brousse aux radis et tomates confites.....	 19.50 €
Tomate farcie au ceviche de rascasse et tartare d'avocat.....	22.50 €
Blinis de petit gris, chèvre frais et panna cotta au persil.....	21.50 €
Tataki de thon rouge au sésame, palet de pastèque, brunoise de concombre et radis	25.50 €

PLAT VÉGÉTARIEN

Petits farcis :	26.00 €
Courgette : chèvre poivrons et menthe	
Poivron : boulgour, aubergines, pois chiches	
Champignon et sa duxelles	

Menu Enfant

17€

JUSQU'À 12 ANS

Brochettes : Melon jambon cru
Pastèque et Mozzarella

Escalope de volaille à la crème, tagliatelles fraîches
OU Dos de saumon, tagliatelles fraîches

Glace Smarties

LES POISSONS

Grenouilles fraîches persillées 300 g, pommes de terre sautées.....	37.50 €
Filet de bar sauce vierge, fenouil et tian de légumes.....	30.50 €
Sole meunière et légumes de saison.....	36,50 €
Bourride de lotte et moules de bouchot.....	28,50 €

LES VIANDES

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus brun à la noisette, courgette au chèvre et brochette de pommes de terre nouvelles au thym.....	33.50 €
Caille désossée en crapaudine, cromesqui de patate douce au foie gras et panier de légumes verts.....	29.50 €
Cote de bœuf (500gr) pommes de terre sautées et son os à moelle.....	37.00 €
Pluma de Pata Négra Ibérique, wok de légumes à la cacahuète, pommes de terre Maxim's.....	29.50 €

Toutes nos viandes sont Origine France. Dans le cas contraire, un écriteau affiché vers la caisse mentionnera le changement occasionnel d'origine.

Dans un souci de qualité notre cuisine est préparée minute avec des produits frais.
tous les plats à la carte auront une attente de minimum 20 min

LES FROMAGES & DESSERTS

LES FROMAGES

Fromage blanc fermier, crème, coulis ou nature.....	6.50 €
Assortiment de fromages.....	8.50 €
Terrine de Roquefort aux poires.....	7.00 €

LES DESSERTS À choisir en début de repas

Déclinaison autour de la menthe : mousse menthe caramel, ganache chocolat lactée à l'infusion de menthe et sauce menthe.....	9.90 €
Tartelette riz au lait et son cœur à la framboise.....	9.90 €
Palette de sorbet pêche de vigne, framboise et abricot, gelée de curaçao.....	9.90 €
Opéra mangue noisette du piémont et sorbet mangue.....	9.90 €
Soupe de fraises et ses sphères croquantes, chocolat blanc fraise et basilic.....	9.90 €