

DU CÔTÉ DE  
*Marjon*

ALAIN FABRE

*Carte  
& Menus*

PRINTEMPS • 2024

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

# Menu Délice

57€

Lingot de foie gras de canard à l'anguille fumée,  
confiture de granny Smith

ou

Ris de veau, écume à la fève de Tonka, crémeux d'artichaut



Feuille à feuille de bœuf écrasé de pommes de terre, queue de bœuf,  
filet de bœuf, foie gras poêlé et légumes de printemps

ou

Risotto de Saint Jacques et gambas aux asperges

ou

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



Terrine de Roquefort aux poires

ou

Assortiment de fromages secs

ou

Fromage blanc fermier



Carte des desserts  
À choisir en début de repas

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

# Menu Fraîcheur


44.50€

Œuf parfait, crème de petits pois et chips de pancetta

ou

Pâté croûte maison au saumon et Saint Jacques,  
mousseline citronnée aux herbes

ou

Asperges vertes, yuzu et passion et son crumble fruits secs   
et à coque au parmesan,



Pluma de Pata Negra à la moutarde façon béarnaise,  
donut de pommes Charlotte

ou

Filet de cabillaud à la bohémienne,  
concassé de tomates et croûte de parmesan et ses tagliatelles

ou

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

ou

Steak de portobello, crème de lentilles corail et légumes fanes 



Fromage au choix (sup. 4.50€)



Carte des desserts  
À choisir en début de repas

---

## Menu Enfant

16€



Friand au jambon

Escalope de volaille à la crème, tagliatelles fraîches

**OU** Dos de saumon, tagliatelles fraîches

Mousse au chocolat **OU** Glace

## LES ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard au poivre de Sichuan.....	25.50 €
Ris de veau, écume à la fève de Tonka et crémeux d'artichaut.....	22.00 €
Œuf parfait, crème de petits pois et chips de pancetta.....	19.50 €
Paté croûte maison, saumon et Saint Jacques mousseline citronnée aux herbes.....	25.00 €
Crevettes XXL sauvages flambées au Pastis.....	26.50 €
Panier d'endives et son Saint-Marcelin pané aux noix.....	 20.50 €
Asperges vertes, yuzu et passion et son crumble aux fruits secs et à coque au parmesan .....	 26.50 €

## LES PLATS VÉGÉTARIENS

Steak de portobello, crème de lentilles corail et légumes fanes.....	25.50 €
Tajine végétarien oriental .....	26.50 €

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 POISSONS

Grenouilles fraîches persillées 300 g, pommes de terre sautées.....	37.00 €
Filet de cabillaud à la bohémienne, concassé de tomates et croûte de parmesan et ses tagliatelles.....	29.00 €
Sole meunière et légumes de saison.....	35,50 €
Filet d'omble chevalier aux amandes, bonbon de légumes.....	29,50 €
Risotto Saint Jacques et gambas aux asperges vertes.....	35.00 €

## LES VIANDES

Feuille à feuille de bœuf écrasé de pommes de terre, queue de bœuf, filet de bœuf, foie gras poêlé et légumes de printemps .....	36.50 €
Épaule d'agneau farcie aux escargots façon tajine.....	32.00 €
Filet de bœuf miroir au porto, pommes darphin et brochette de shiitaké.....	35.50 €
Pluma de Pata Negra à la moutarde façon béarnaise donut de pommes Charlotte.....	31.50 €
T-bone de veau aux morilles, spirale de pâtes mafalde.....	34.50 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

# LES FROMAGES & DESSERTS

## LES FROMAGES

Fromage blanc fermier, crème, coulis ou nature.....	6.00 €
Terrine de Roquefort aux poires.....	6.50 €
Assortiment de fromages secs.....	8.50 €

## LES DESSERTS À choisir en début de repas

Chocolat l'excellence :

Sablé janduja, émulsion vanille et mousse au chocolat manjari..... 9.50 €

Intermède amandes griottes, coulis amaretto..... 9.50 €

Tarte au citron revisitée :

biscuit pistache, crémeux citron et crumble amande..... 9.50 €

Parfait glacé au miel, jus et suprêmes d'agrumes..... 9.50 €

Autour de l'ananas : crème brûlée,

panna cotta et tartare d'ananas..... 9.50 €