

DU CÔTÉ DE
Marjon

ALAIN FABRE

*Carte
& Menus*

AUTOMNE • HIVER • 2023

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

56€

Tarte fine au rouget façon citron meringuée

ou

Mi-chaud mi-froid de foie gras de canard, et son escalope de foie gras poêlée
sur son chutney aux fruits secs



Carré de côte de veau à la tartufa, spirale de pâtes mafalde
et brochette shitakés, flan de carotte

ou

Filet de bar en écaille de pommes de terre et fenouil farci

ou

Grenouilles fraîches persillées, pommes de terre sautées
(sup. 8€)



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

43.50€

Velouté de potimarron et sa raviole à la fourme de Montbrison 
et ses condiments (espuma et croûtons au Comté)

ou

Terrine de veau et ris de veau, gelée au vin rouge et verveine



Canon de canette de Barbarie, tarte céleri poires,
et son donut de polenta

ou

Filet de sandre, crème de chorizo nid d'endives en Kadaïf
et pomme de terre en robe de champs

ou

Grenouilles fraîches persillées, pommes de terre sautées (sup. 8€)

ou

Risotto de crozets aux champignons et ses 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

Panier d'endives et son Saint Marcellin pané aux noix.....		19.50 €
Velouté de potimarron et sa raviole à la fourme de Montbrison et ses condiments (espuma et croûtons au Comté).....		19.00 €
Terrine de foie gras de canard au poivre de Sichuan.....		25.00 €
Crevettes XXL sauvages flambées au Pastis.....		25.50 €
Terrine de veau et ris de veau, gelée au vin rouge et verveine.....		19.50 €
Tarte fine au rouget façon citron meringué.....		21.00 €
Mi-chaud mi-froid de foie gras de canard et son escalope de foie gras poêlée sur son chutney aux fruits secs		26.50 €

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Risotto de crozets aux champignons et ses légumes fanes.....	24,00 €
Farandole de légumes de saison.....	24.00 €

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.....	36.00 €
Saint Jacques en kadaif, spirale de pâtes mafalde et fondue de poireaux.....	32.00 €
Sole meunière et légumes de saison.....	35,00 €
Filet de bar en écaille de pommes de terre et fenouil farci.....	27,00 €
Filet de sandre, crème de chorizo nid d'endives au kadaif et pomme de terre en robe de champs.....	28.50 €

LES VIANDES

Burger du Marjon : galette de pomme de terre, queue de bœuf, filet de bœuf et foie gras poêlé	36.00 €
Pates mafalde Terre et Mer crevettes XXL sauvages, et ris de veau aux morilles.....	32.00 €
Carré de cerf au madiran, légumes fanes et polenta.....	29.50 €
Carré de côte de veau à la tartufa, spirale de pâtes mafalde et brochette shitakés, flan de carottes.....	33.00 €
Canon de canette de Barbarie, tarte céleri poires et son donut de polenta	28.00 €

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

Fines feuilles chocolat croquantes, mousse et crémeux.....	9.50 €
Choux caramel et son craquelin coulant à la vanille de bourbon, compotée de pommes.....	9.50 €
Le poirier : biscuit noisette, marmelade de poire, steuzel caramel passion.....	9.50 €
Soupe d'agrumes au miel, sorbet mandarine et sa madeleine.....	9.50 €
Éclair revisité marron glacé et praliné.....	9.50 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS