

DU CÔTÉ DE
Marjon

MAÎTRE RESTAURATEUR

Menu de Noël

DÉJEUNER DU MERCREDI
25 DÉCEMBRE 2024

Amuses bouche

- Maki poireau et saumon fumé, gel à la truffe -
- Velouté glacé poire et roquette, rocher de chèvre au sésame -



Montgolfière de Homard, nage au ghoa cress,
julienne pomme et céleri

ou

Dodine de foie gras de canard aux morilles et jambon cru



Aiguillette de Saint Pierre, beurre nantais,
galet de butternut et risotto au beaufort



Filet de cerf grand veneur,
tian d'endives à la farce de gibier, raviole de champignons

ou

Suprême de chapon au vin jaune, gratin de cardons
et pressé de pommes de terre à la truffe



Assortiment de fromages affinés

ou

Fromage blanc fermier



Bûche chocolat au confit de citron crémeux noisette

ou

Bûche cubique marron cassis : biscuit amande marron,
coulis cassis et mousse marron confit

Une entrée, un poisson, une viande, fromage et dessert **74 €**

Une entrée, un poisson ou une viande, fromage et dessert **64 €**



Menu végétarien sur demande



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Prix nets, service compris et hors boissons

2024 route du Marjon 69510 Soucieu-en-Jarrest • Tél. 04 78 05 73 24 • www.ducotedemarjon.fr