

DU CÔTÉ DE
Marjon

ALAIN FABRE

*Carte
& Menus*

ÉTÉ • 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

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Menu Délice

58€⁵⁰

Opéra de foie gras de canard,
chutney pommes et gelée au porto
ou

Timbale de Saint jacques et poulpes,
vinaigrette calamansi et passion, sorbet à la betterave



Parmentier de bœuf :
écrasé de pommes de terre, queue de bœuf,
filet de bœuf et foie gras poêlé,
fond d'artichaut farci et brochette de shitaké
ou

Spirale de sole, risotto de céleri
et arlequin de carotte



Terrine de Roquefort aux poires
ou

Assortiment de fromages

ou

Fromage blanc fermier



Carte des desserts
À choisir en début de repas

Menu Fraîcheur


45.50€

Terrine de pied de porc lardé au magret de canard fumé,
émincé de pommes de terre nouvelles,
oignons rouges et sa sauce gribiche

ou

Tataki de thon rouge, carpaccio de pastèque au sésame,
brunoise de concombre et radis

ou

Tiramisu : tapenade d'olive noire, tartare de tomate, 
mousse à la brousse et crumble au parmesan



Suprême de pintade aux parfums de framboises,
semoule aux cinq céréales et printanière de légumes


ou

Filet de dorade sauce vierge, tian de légumes et riz de Camargue

ou

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

ou

Risotto de céleri, tempura de légumes 
et samoussa aubergine poivrade



Terrine de Roquefort aux poires (sup. 4.50€)

ou

Assortiment de fromages (sup. 4.50€)

ou


Fromage blanc fermier (sup. 4.50€)



Carte des desserts
À choisir en début de repas

 Plat végétarien

LES ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard à l'Armagnac.....	25.50 €
Miche farcie au Saint-Marcelin et tomates confites.....	19.50 €
Timbale de Saint jacques et poulpes, vinaigrette calamansi et passion, sorbet betterave	24.00 €
Tataki de thon rouge, carpaccio de pastèque au sésame, brunoise de concombre et radis	22.50 €
Terrine de pied de porc lardé au magret fumé, émincé de pommes de terre nouvelles, oignons rouges et sa sauce gribiche	19.50 €
Tiramisu : tapenade d'olive noire, tartare de tomate, mousse à la brousse et crumble au parmesan	 19.00 €

PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto de céleri, tempura de légumes et samoussa aubergine poivrade	25.50 €
---	---------

Menu Enfant

17€

JUSQU'À 12 ANS

Déclinaison de brochettes : melon jambon cru,
pastèque et comté, tomate mozzarella

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

Crème brûlée à la fraise tagada **OU** Glace Smarties

LES POISSONS

Grenouilles fraîches persillées 300 g, pommes de terre sautées.....	37.00 €
Filet de dorade sauce vierge, tian de légumes et riz de Camargue.....	27.00 €
Spirale de sole, risotto de céleri et arlequin de carotte.....	31,00 €
Brochette de Saint jacques au lard, courgette snackée, fondue de fenouil.....	34.50 €

LES VIANDES

Filet de bœuf, miroir au porto et donut de pommes charlotte	35.50 €
Suprême de pintade aux parfums de framboises, semoule aux cinq céréales et printanière de légumes	27.00 €
Côtes d'agneau jus corsé au romarin, polenta aux olives noires, samoussa aubergines poivrade.....	32.00 €
Tomawak de veau aux morilles (500gr), pommes de terre nouvelles et brochette de shitakés.....	38.50 €

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 FROMAGES & DESSERTS

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS À choisir en début de repas

Soupe de pêches des Monts du Lyonnais.....	9.50 €
Coupe de sorbet abricot, framboise et pêches de vigne.....	9.50 €
Miroir intense au chocolat : moelleux chocolat, crémeux chocolat guanaja.....	9.50 €
L'exotique : croquant amande, crémeux passion confit de yuzu et mousse citron.....	9.50 €
Pavlova à l'abricot.....	9.50 €
Macaron à la framboise, crème chiboust et sorbet framboise.....	9.50 €