

DU CÔTÉ DE  
*Marjon*

ALAIN FABRE

*Carte  
& Menus*

AUTOMNE • 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

59€

Religieuse de foie gras de canard,  
chutney et chips de pommes granny smith

ou

Consommé de Saint Jacques  
et langoustines en montgolfière



Pavé de flétan blanc de pêche,  
risotto de Frégula au cédrat et artichauts

ou

Duo de côte et épaule d'agneau,  
embeurrée de chou et pommes boulangère



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€

Terrine de lapin et ris de veau,  
miroir au porto et salade d'herbes

ou

Saumon gravlax aux parfums de betterave,  
crêpe aux mille trous

ou

Velouté de patate douce   
et raviole à la graine de courge



Filet de rascasse en écaille de pommes de terre,  
jus de langoustine et fondue de poireaux

ou

Fondant de bœuf cuit à basse température,  
crème de morilles, crozets et galet de butternut

ou

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

ou

Mille-feuille de légumes oubliés 



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 aux épices.....	25.50 €
Tarte tatin d'endives au chèvre miel et noix.....	 18.50 €
Terrine de lapin et ris de veau, miroir au porto et salade d'herbes .....	21.00 €
Consommé de Saint Jacques et langoustines en montgolfière .....	25.50 €
Velouté de patate douce et raviole à la graine de courge .....	 19.00 €
Saumon gravlax aux parfums de betterave, crêpe aux mille trous.....	22.00 €

## PLAT VÉGÉTARIEN

Mille-feuille de légumes oubliés.....	25.50 €
---------------------------------------	---------

---

### Menu Enfant

17€

JUSQU'À 12 ANS

Finger au comté et jambon

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

Moelleux au chocolat **OU** Glace Smarties

## LES POISSONS

Grenouilles fraîches persillées 300 g, pommes de terre sautées.....	37.00 €
Pavé de flétan blanc de pêche, risotto de Frégula au cédrat et artichauts.....	31.50 €
Sole Meunière et légumes de saison.....	36,00 €
Filet de rascasse en écaille de pommes de terre, jus de langoustine et fondue de poireaux.....	26.50 €
Saint Jacques et gambas snackées, risotto de frégula.....	35,00 €

## LES VIANDES

Fondant de bœuf cuit à basse température, crème de morilles, crozets et galet de butternut.....	29.50 €
Duo de Cote et épaule d'agneau, embeurrée de chou et pommes boulangère.....	32.50 €
Filet de bœuf, miroir au porto, rosace de pommes de terre.....	35.50 €
Supreme de volaille de Bresse aux girolles et crêpe parmentière.....	33.00 €
Tomahawk de veau 500gr), jus brun à la noisette, écrasé de pommes de terre.....	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 €
Assortiment de fromages.....	8.50 €
Terrine de Roquefort aux poires.....	7.00 €

## LES DESSERTS À choisir en début de repas

Sablé et crémeux caramel beurre salé, poire façon tatin.....	9.90 €
Tarte chocolat chaud guanaja, sauce au maury et glace à la crème d'Isigny.....	9.90 €
Dôme chocolat lacté, compotée mandarine et mousse chocolat au lait.....	9.90 €
Verrine de baba au rhum à l'ananas rôti.....	9.90 €
Financier au marron, sorbet orange sanguine.....	9.90 €