

DU CÔTÉ DE  
*Marjon*  
ALAIN FABRE

*Carte  
& Menus*

PRINTEMPS • 2025

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€

Gourmandise de couteaux et bulots,  
carpaccio de St Jacques et vinaigrette au calamansi

ou

Pain perdu d'asperges vertes à la truffe,  
ris de veau fondant, espuma de maïs



Tournedos de canard rossini et son cromesqui de pommes de terre,  
jus d'épices douces, poêlée de pois gourmand

ou

Filet de turbot nacré, palet de chou rouge  
et son croustillant de riz, fleur de courgette farcie



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€

Blanc manger, Sot-l'y-laisse  
et velouté de petits pois

ou

Maki de saumon en bellevue aux épinards,  
sauce Aurore

ou

Paté croûte de légumes de saison,   
gaspacho à la tomate



Pot au feu de cabillaud, écrasé de pommes de terre au basilic  
et sabayon safrané

ou

Poitrine de veau confite, gratin de blettes & salsifis à la moelle et au parmesan  
poêlée de spaetzle

ou

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

ou

Petits farcis :

Courgette : chèvre poivrons et menthe

Poivron: boulgour, aubergines et pois chiche 



Fromage au choix (sup. 4.50€) :

Terrine de Roquefort aux poires ou Assortiment de fromages  
ou Fromage blanc fermier





Carte des desserts

À choisir en début de repas



Plat végétarien

## LES ENTRÉES

Déclinaison autour du foie gras de canard en chaud-froid .....	28.50 €
Blanc manger, Sot-l'y-laisse et velouté de petits pois .....	19.50 €
Maki de saumon en bellevue aux épinards, sauce Aurore .....	19.50 €
Paté croûte de légumes de saison, gaspacho à la tomate .....	 19.00 €
Gourmandise de couteaux et bulots, carpaccio de St Jacques et vinaigrette au calamansi.....	24.00 €
Pain perdu d'asperges vertes à la truffe, ris de veau fondant espuma de maïs .....	19.50 €
Salade de mâche, brioche au St Marcelin et tomates confites.....	 19.50 €

## PLAT VÉGÉTARIEN

Petits farcis : .....	25.50 €
Courgette : chèvre poivrons et menthe	
Poivron : boulgour, aubergines et pois chiches	

---

### Menu Enfant

17€

JUSQU'À 12 ANS

Soufflé au fromage

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 €
Filet de turbot nacré, palet de chou rouge et son croustillant de riz, fleur de courgette farcie.....	31.50 €
Sole meunière et légumes de saison.....	36,00 €
Pot au feu de cabillaud, écrasé de pommes de terre au basilic et sabayon safrané.....	26.50 €
Noix de Saint Jacques aux truffes et risotto de celeri rave.....	35,00 €

## LES VIANDES

Poitrine de veau confite, gratin de blettes & salsifis à la moelle, et au parmesan, poelée de spaetzle.....	27.50 €
Tournedos de canard rossini et son cromesqui de pommes de terre, jus d'épices douces, poêlée de pois gourmands.....	29.50 €
Filet de bœuf miroir au porto, rosace de pommes de terre.....	35.50 €
Carré d'agneau en croute d'herbes, jus brun à la noisette et son petit poivron farci boulgour, aubergines et pois chiches.....	33.00 €

Toutes nos viandes sont Origine France. Dans le cas contraire, un écriteau affiché vers la caisse mentionnera le changement occasionnel d'origine.

---

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

Coup de cœur, biscuit amande chocolat, crème brûlée à l'orange et mousse chocolat lactée.....	9.90 €
Soufflé chaud au chocolat noir.....	9.90 €
Pavlova pomme rhubarbe, siphon et sorbet pomme verte.....	9.90 €
Opéra mangue noisette du Piémont, tartare de mangue.....	9.90 €
Dôme glacé à la vanille de Madagascar, soupe de framboises.....	9.90 €