



Marlène vous propose

## Le Menu Origine

**42.00€ sans fromage - 52.00€ avec fromages**

Prix nets par personne boissons non comprises

### Prémices



Turban de merlan - encornets au beurre mousseux  
Velouté Dubarry au curry madras - perles de citron

Ou

Sphère croustillante d'escargots de Nizerolles, au beurre persillé  
Fine tartelette aux épinards, zéphyr d'ail et persil



Cabillaud skrei sauvage de Norvège, beurre blanc au chorizo  
Mousseline de chou-fleur, condiment au sésame noir

Ou

Filet de caille rôti et cuisse confite, jus réduit  
Polenta bicolore, tapenade d'olive noire jeune poireau, navet boule d'or



Assiette de fromages préparés et affinés, sorbet aux herbes fraîches

Ou

Faisselle de fromage blanc à la crème



La pomme Chanteclerc fondante, sablé breton  
Crème glacée à la vanille de Bourbon

Ou

Baba à la vanille de Bourbon et vieux rhum  
Sorbet exotique



### Gourmandises

#### Le saviez-vous ?

#### L'élevage d'escargots en Auvergne | Michaël Vial, héliculteur

L'élevage d'Escargots, créé en décembre 2014, est situé en Auvergne,  
au pied de la montagne Bourbonnaise.

Installés en milieu rural, dans l'Allier et plus précisément à Nizerolles dans le triangle  
Roanne Vichy Lapalisse. Ses escargots sont élevés en totale liberté dans de grands parcs.

[www.marlene-vichy.com](http://www.marlene-vichy.com)

+33(0)4.70.58.72.72

