



Marlène vous propose

La Carte

LES ENTRÉES

Turban de merlan - encornets au beurre moussoux	25.00€
Velouté Dubarry au curry madras - perles de citron	
Sphère croustillante d'escargots de Nizerolles, au beurre persillé	25.00€
Fine tartelette aux épinards, zéphyr d'ail et persil	
Foie gras de canard poêlé, coing confit doucement	29.00€
Consommé de champignons	
Création végétarienne, produits du marché sur commande	22.00€



MER & TERRE

La mer

Cabillaud skrei de Norvège, beurre blanc citronné	29.00€
Mousseline de chou-fleur, condiment au sésame noir	
Noix de Saint-Jacques,	35.00€
Viennoise-noisettes et amandes, ragoût de pois de la Planète	

La terre

Carré de cochon du Cantal, jus à la fève de tonka	30.00€
Boudin noir croustillant, pommes de terre grenaille bio et panais	
L'agneau - le filet rôti et la côte au vert de persil	35.00€
Polenta blanche crémeuse et petits navets bio glacés	



FROMAGES

Fromages frais et affinés

L'assiette de fromages préparés, sorbet aux herbes fraîches	13.00€
Faisselle de Fromage Blanc à la crème	8.00€



DESSERTS

Soufflé au chocolat noir de la Maison Valrhona - Banane flambée et crème glacée à la banane	10.00€
Infiniment clémentine et citron - Sablé à la vanille de Bourbon, sorbet Clémentine	13.00€
La pomme Chanteclerc fondante, sablé breton - Crème glacée à la vanille de Bourbon	13.00€

Viandes provenance France- Cantal-Royaume-Uni
Prix nets par personne boissons non comprises