



Marlène vous propose

Le Menu Origine

42.00€ sans fromage - 52.00€ avec fromages

Prix nets par personne boissons non comprises

Prémices



Asperge

La blanche du Gaec des charbonniers, juste tiède
La verte, émulsion à l'encre de seiche, agastache
Truite fumée du fumage du Sichon, œufs de truite

Ou

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



Cabillaud de pêche, beurre blanc au chorizo, lard croustillant du Porc noir de Bigorre
Mousseline de patate douce, légumes de printemps

Ou

Filet de caille rôti et cuisse confite, jus réduit
Polenta bicolore, tapenade d'olive noire jeune poireau, Shitaké de Vernusse



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

+33(0)4.70.58.72.72

