



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 des Landes mi-cuit	30.00€
Poire confite, gelée de vin chaud, brioche viennoise	
Création végétarienne, produits du marché sur commande	22.00€



MER & TERRE

La mer

Cabillaud skrei sauvage de Norvège, beurre blanc au chorizo	30.00€
Mousseline de chou-fleur, condiment au sésame noir	
Filet de turbot cuit au beurre noisette, émulsion au citron	35.00€
Risotto de petit épeautre	

La terre

Filet de caille rôti et cuisse confite, jus réduit	30.00€
Polenta bicolore, tapenade d'olive noire jeune poireau, navet boule d'or	
Bœuf race Aubrac jus aux morilles	35.00€
Mousseline et croquettes de betteraves rouges, jeune carotte crumble acidulé	

Viandes provenance France-Cantal



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

Baba à la vanille de Bourbon et vieux rhum - Sorbet exotique	12.00€
L'élégance de la poire conférence et le chocolat lacté - Crème glacé à la cannelle	14.00€
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

