



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 de Norvège, beurre blanc citronné  
Mousseline de chou-fleur, condiment au sésame noir

Ou

Carré de cochon du Cantal, jus à la fève de tonka  
Boudin noir croustillant, pommes de terre grenaille bio et panais



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

Soufflé au chocolat noir Maison Valrhona  
Banane flambée et crème glacée à la banane



### 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

