



LES MARRONNIERS
— RESTAURANT —

Menu du Déjeuner 12h à 14h

Lundi au vendredi midi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21€

Entrée + Plat + Dessert 25,90€

Entrées :

Foie Gras de canard mi- cuit (suppl. 9€)

Saumon cru mariné aux baies roses (suppl. 2€)

Carpaccio de bœuf mi- cuit basilic et parmesan

Gaspacho de crème de petits pois, œuf poché et nems de légumes

Cassolette de ris d'agneau sauce aux cèpes

Plats Garnis

Bourride de lotte et sa rouille

Pièce de bœuf au poivre vert

Cuisse de canard confite déglacée au vinaigre de xérès

Araignée de porc poêlée sauce au chorizo

Desserts :

Cabécou à l'huile d'olive

Tiramisu au café

Clafoutis aux quetsches

Origine des Viandes : France UE

Nos plats peuvent contenir des allergènes. Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement.



LES MARRONNIERS
— RESTAURANT —

Vendredi et Samedi soir de 19h30 à 21h00
Samedi midi de 12 h à 14 h.

Planche Apéro de Charcuterie Ibérique à partager 11€

Tapas 7€

Nem de Canard Confit

Croustillant Camembert Chorizo

Tempura de Moules

Tempura de Gambas

Artichauts en salade et Serrano

Pépites d'encornets poivre et sel

Entrées

Le foie Gras de canard mi- cuit, confiture de figes aux noix

17€

L'entrée du moment

10€

Les Œufs pochés au foie gras et sa brioche

12€

La quenelle de brochet sauce aux langoustines

12€

Plats Garnis

La bourride provençale revisitée, aux pistils de safran de Aumes

24€

Le risotto aux pleurotes, noix de saint jacques poêlées, beurre blanc à l'ail noir

25€

La suggestion du chef

22€

La T- bone de veau à la crème de morilles

28€

La Joue de cochon des Monts Lagast, cuite façon grand-mère, os à moelle

23€

Desserts

Le cabécou mariné à l'huile d'olive

7€

Les desserts du jour

9€

Le nougat glacé

9€

Nos digestifs glacés

11€

Origine des Viandes : France UE

Nos plats peuvent contenir des allergènes. Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement.