



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.