

MENU CANAILLE

30.00 €
le menu complet

20.00 €
entrée / plat ou Plat / dessert

(tarifs hors boissons)

La Courge de Jacky Mercier en marinière de coquillages.

~

Parmentier de cuisses de Canard au céleri rave,
Jus au Gingembre.

et / ou

Escalope de Lieu jaune juste saisie,
Semoule aux fruits secs,
Vinaigrette chorizo.

~

Brownie Chocolat et sa crème brûlée au citron,
Tuile au grué de cacao.

~

Mignardises et café "Expresso"



AU FIL DU TEMPS

55.00 €
le menu complet

40.00 €
choix entre le poisson ou la viande

(tarifs hors boissons)

Céviché de Saumon des Dieux au citron vert,
Quinöa aux fruits exotiques.

~

Saint-Jacques juste snackées,
Pulpe d'Avocat au curry Madras,
Emulsion de citronnelle.

et / ou

Panaché d'Agneau de lait rôti,
Crèmeux de racine de persil plat,
Jus à la marjolaine.

~

Pain de Gênes à la noix de coco,
Cannelloni ananas / citron vert.

~

Mignardises et café « Expresso »



LA TABLE DE MARÇAY

80.00 €
le menu complet

65.00 €
choix entre le poisson ou la viande

(tarifs hors boissons)

Marbré de Géline de Touraine et Foie Gras,
Pulpe figue et betterave.

~

Escalope de Bar cuit lentement,
Houmos et carottes jaunes à la coriandre,
Réduction orange / carotte.

et / ou

Quasi de Veau en cocotte,
Fricassée de légumes racines et truffe de Bourgogne.

~

Plateau de fromages,
frais et affinés par Rodolphe Le Meunier.

~

Macaron Chocolat et son parfait glacé à la cacahuète,
Sauce Chocolat et fève de Tonka.

~

Mignardises et café « Expresso »



LES PIEDS SOUS LA TABLE

98.00 €
le menu complet

(tarifs hors boissons)

Le "laisser-faire" du Chef,
Présenté quotidiennement par le Maître d'Hôtel,
Servi pour l'ensemble des convives de la même table.



MENU ENFANT
(jusqu'à 12 ans)

17.65 € les trois plats,

15.00 € les deux plats,

12.00 € un plat.

