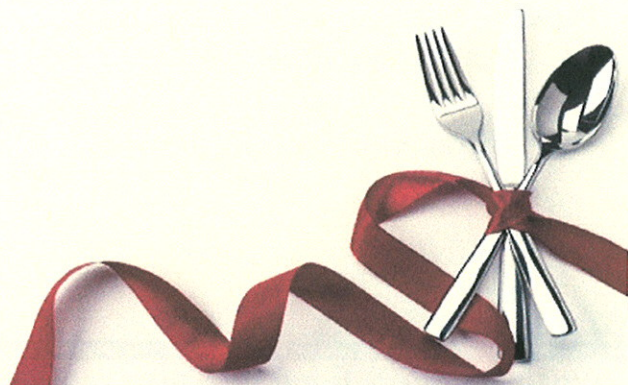


*Restaurant
Les Marronniers*



*Alexandre Isell et son équipe
vous souhaitent la bienvenue !*



NOS APÉRITIFS MAISON :

*Floc de Gascogne 5€ ** Pousse Rapière 6,50€ ** Réveil Charolais 6,50€*

LA FORMULE 26 €

*Pain soufflé miel et chèvre chaud
ou
Cassolette d'escargot au beurre persillé
et jambon d'Auvergne
ou
Parfait aux foies de volaille
et pain d'épices

Dos de loup de mer au beurre de pêche
ou
Faux filet grillé Bercy
ou
Filet mignon de porc crumble parmesan
et poivre de sechuan

Fromage blanc ou plateau de fromages

Café gourmand
ou
Pomme Rôtie caramel beurre salé
sur son sablé
ou
Fondant au chocolat et son coulis
passion
ou
Profiteroles vanille chocolat*

LE CHALUT 28 €

*Filet de Rouget et
sa raviole croustillante

Gratin du pêcheur
à l'américaine

Fromage blanc
ou
Plateau de fromages

Desserts de la formule*



*Restaurant fermé le lundi soir, mercredi soir et dimanche soir.
Prix nets TTC - Boissons non comprises*

GASCON 32 €

Poêlée de foie gras aux choux

Confit de canard maison
aux cèpes
ou

Magret de canard
aux fruits rouges

Fromage blanc
ou

Plateau de fromages

Desserts de la formule

LE COIN DU FOURNEAU 36 €

Tourte aux suprêmes de faisan
et trompettes
ou

Filet de Rouget poché
et sa raviole croustillante au
gingembre

Blanquette de ris de veau truffé
aux éclats de noisette
ou

Duo de lotte et homard sauce cardinal

Fromage blanc
ou

Plateau de fromages

Desserts de la formule
ou

Meringue gourmande, sorbet fromage
blanc et gelée de myrtille
ou

Macaron poire chocolat

LE MENU ENFANT 12,50 €

Assiette charcutière

Steak haché frites

Glaces smarties

1 boisson offerte



Restaurant fermé le lundi soir, mercredi soir et dimanche soir.
Prix nets TTC - Boissons non comprises

** LA CARTE **

LES ENTRÉES

<i>Cassolette d'escargot au beurre persillé et jambon d'Auvergne</i>	10€
<i>Pain soufflé miel et chèvre chaud</i>	10€
<i>Poêlée de foie gras aux choux</i>	18€
<i>Tourte aux suprêmes de faisan et trompettes</i>	18€

LES POISSONS

<i>Filet de Rouget et sa raviole croustillante</i>	12€
<i>Gratin du pêcheur à l'américaine</i>	18€
<i>Dos de loup de mer au beurre de pêche</i>	16€
<i>Duo de lotte et homard sauce cardinale</i>	22€

LES VIANDES

<i>Faux filet grillé Bercy</i>	16€
<i>Confit de canard maison aux cèpes</i>	16€
<i>Filet mignon de porc crumble parmesan et poivre de sechuan</i>	15€
<i>Magret de canard aux fruits rouges</i>	17€

LES FROMAGES

<i>Fromage blanc à la crème</i>	3,50€
<i>Le plateau de fromages</i>	8€

LES DESSERTS

<i>Pomme rôtie caramel beurre salé sur son sablé</i>	6€
<i>Profiteroles vanille chocolat</i>	6€
<i>Fondant au chocolat et son coulis passion</i>	6€
<i>Meringue gourmande, sorbet fromage blanc et gelée de myrtille</i>	7€
<i>Macaron poire chocolat</i>	7€
<i>Café douceur</i>	6,50€
<i>Café</i>	2,20€
<i>Infusion</i>	2,80€

Prix nets TTC

