

# LA MARANDE

HÔTEL | RESTAURANT

---

## LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

Asperges et morilles farcies, foie gras chaud sauce porto madère	30 €
Fraicheur de tourteau de Guilvinec, Granny Smith et gelée d'étrilles	30 €
Effeillé de cabillaud Skrei légèrement fumé, bouillon de crustacés	30 €

## LES POISSONS LES VIANDES ET VOLAILLES

Turbot sauvage poêlé, coco de Paimpol et petit pois	34 €
Pintade de Bresse «Miéral», jus au cidre et pomme du vergers	30 €
Carré d'agneau du Bourbonnais rôti, marmelade de gaude aubergine à l'ail confit	35 €
Viande du moment	

## LES FROMAGES

Le Fromage Blanc de Foissiat, Nature ou fines Herbes ...	8 €
Notre Chariot de Fromage de Jean Yves Bordier	14 €

## LES GOURMANDISES DE NOTRE PATISSIER EMILIEN

Assortiment sorbets et glaces Maison du moment	13 €
L'infusion : Tuile croustillante, émulsion café blanc raviole au caramel semi-liquide noix de pécan torréfiées, glace au caramel beurre salé	13 €
Soufflé chaud Grand Marnier à l'orange, cœur glacé au caramel beurre salée	13 €
Mille feuille banane exotique : Fine feuille croustillante, crémeux Yuzu Banane caramélisée crêpes dentelle et sorbet banane exotique	13 €

71260 MONTBELLET

Tel. : +33 3 85 33 10 24 | [contact@hotel-restaurant-la-marande.com](mailto:contact@hotel-restaurant-la-marande.com)

[www.hotel-restaurant-la-marande.com](http://www.hotel-restaurant-la-marande.com)