

LA MARANDE

HÔTEL | RESTAURANT

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

Œuf parfait, aiguillette de volaille de Bresse son émulsion, topinambours	27 €
Oignon rôti au four, farci au foie gras chaud	30 €
Noix de Saint Jacques poelée lard colonnata, son tartare iodé, émulsion au Gin	30 €

LES POISSONS LES VIANDES ET VOLAILLES

Langoustine rôti au vadouvan, réduction de betterave, pop corn au thé vert	34 €
Filet de canette des Dombes au miel de sarrasin, Légumes de saison du jardin de Mr Janaudy	30 €
L'entrecôte de bœuf mariné soja légèrement fumé macaroni à la truffe	35 €

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 €
Mandarine : tuile feuilletée confiture mandarine d'Italie et orange sanguine, Crème de Bresse sauce façon Suzette, suprême de mandarine et sorbet	13 €

e.