

# LA MARANDE

## HÔTEL | RESTAURANT

---

### LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

|  |      |
|--|------|
| Ecume de la mer aux coquillages et haddock crème de moules de Bouchot safranée | 30 € |
| Mille-feuille d'escargots petits gris, crémeux au persil et foie gras chaud    | 30 € |
| Pâté croûte de volaille et foie gras graines de moutarde au cassis             | 30 € |

### LES POISSONS LES VIANDES ET VOLAILLES

|   |      |
|---|------|
| Médailon de lotte de Guilvinec au poivre « les clous de la passion »                  | 34 € |
| Maigre côtier sur son lit de ratatouille et langoustine, bouillon aux épines de sapin | 34 € |
| Pigeon rôti de chez Mr Quintart, pomme au thym légumes de Mr Janaudy                  | 35 € |
| Viande du moment  |      |

### LES FROMAGES

|  |      |
|--|------|
| Le Fromage Blanc de Foissiat, Nature ou fines Herbes ... | 8 €  |
| Notre Chariot de Fromage de chez Mr Mons « MOF »         | 14 € |

### LES GOURMANDISES DE NOTRE PATISSIER EMILIEN

|   |      |
|---|------|
| Assortiment sorbets et glaces Maison du moment  | 13 € |
| La Rhubarbe : Gaufrette Mâconnaise rhubarbe pochée à la grenadine, compotée de rhubarbe, crémeux vanille et sa glace                | 13 € |
| Soufflé chaud Grand Marnier à l'orange et sorbet à l'orange sanguine  | 13 € |
| La fraise : biscuit pâte à choux, confiture de fraise acidulée, crémeux amande à la fleur d'oranger, sorbet basilic et papier sucre | 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)