

# LA MARANDE

HÔTEL | RESTAURANT

## LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

Tartelette iodée et caviar « osciètre », fraîcheur de tourteau émulsion au Djinn artisanal du domaine Guillemot-Michel	34 €
Œuf parfait florentine, poitrine de porc bio confite	34 €
Fraîcheur de lapereau et foie gras en gelée à la graine de moutarde, asperge blanche à la gremolata	30 €

## LES POISSONS LES VIANDES ET VOLAILLES

Omble chevalier à la vapeur douce, grumeaux de gaude, bisque mousseuse	34 €
Sphère de crustacée à l'encre de seiche et langoustine, bisque mousseuse	35 €
Pintade excellence « Miéral » aux racines et pomme du vergers, jus au cidre	34 €
Noix de veau élevée sous la mère et ris de veau croustillant, terrine de pomme de terre aux thym	35 €

## LES FROMAGES

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

## LES GOURMANDISES DE NOTRE PATISSIER EMILIEN

Assortiment sorbets et glaces Maison du moment	13 €
La Poire : Poire rôtie et flambée au chouchen, tuile croustillante au sésame, crème légère amande et miel de sarrasin, biscuit Japonais au poivre Tchuli et son sorbet	13 €
Soufflé chaud Grand Marnier à l'orange et sorbet à l'orange sanguine	13 €
Ananas : Gaufrette Mâconnaise, brunoise d'ananas frais, riz au lait à la vanille de Madagascar, raviole d'ananas et shiso et son sorbet	13 €
Café liégeois : Biscuit au chocolat noir, ganache onctueuse Arabica du Pérou crème glacée à la vanille et son nuage de lait infusé aux grains de Cuzco	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)