

LA MARANDE

HÔTEL | RESTAURANT

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

Pressé d'escargot « Petit Gris de Jérôme Chaland » à la saucisse de Morteau, Coulis de persil et foie gras chaud	30 €
Tartare de Saint Jacques et huitres, crémeux de panais au coulis de persil Carpaccio mariné au caviar et l'huile de noisette	30 €

LES POISSONS

Noix de Saint Jacques de Normandie rôtie au fumet de barbes et Kumquat	34 €
Sphère de crustacée à l'encre de seiche médaillon de homard gremeaux de gaudes Cabillaud légèrement fumé, moules de bouchot et pomme de terre safranée, Jus de poisson à la Méditerranéenne	34 € 30 €

LES VIANDES ET VOLAILLES

Pâté chaud de chevreuil	38 €
Paleron de bœuf braisé farci sauce au vin rouge, et légumes de « Mr Laurent Janaudy »	30 €

LES FROMAGES

Le Fromage Blanc de Foissiat, Nature ou fines Herbes ...	6 €
Notre Chariot de Fromage et Chèvre de Montbellet	12 €

LES GOURMANDISES

Assortiment sorbets et glaces maison du moment	12 €
Coing : pâte sucrée crémeux vanille, le coing en plusieurs textures pamplemousse Glace vanille de Madagascar papillote de sucre	13 € 13 €
Soufflé chaud Grand Marnier à l'orange, cœur glacé orange sanguine	13 €
Poire : fine feuille de chocolat noir 64% crémeux dulcey Purée et sorbet poire au poivre Timut, opaline caramel	13 € 13 €

Tout changement peut entrainer un supplément.
À partir de 8 personnes nous demandons d'établir votre menu.
En cas d'allergies ou de restriction alimentaire nous vous remercions de nous informer lors de la prise de votre commande.