

LA MARANDE

HÔTEL | RESTAURANT

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

Fraîcheur de homard et tomates Ananas, jaunes crémeux au soja et coulis de légumes	30 €
Duo d'écrevisses et ris de veau à la gremolata	30 €
Crème brûlée à la tomate estragon, tartare de saumon rouleau de légumes sorbet céleri basilic	30 €

LES POISSONS LES VIANDES ET VOLAILLES

Filet de rouget cuit à l'unilatérale compote de tomate sherry à l'estragon	34 €
Dorade Caramélisée au thym et romarin	34 €
Carré d'agneau du Bourbonnais, pommes aux thym et champignons de saison	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 €
L'agrume : Gaufrette Mâconnaise, fraîcheur d'agrume à la menthe granité citron schweppes, mousse légère au Gin	13 €
Soufflé chaud Grand Marnier à l'orange et sorbet à l'orange sanguine	13 €
Mirabelle : compotée de mirabelle, crème de Bresse à la vanille de Madagascar, crumble au Muscavado, sorbet citron Jaune	13 €
Pain perdu : tuile croustillante au cacao, pain perdu façon grand-mère, crémeux aux graines de sarrasin tuile de pain et sorbet chocolat noir « Kalingo »	13 €

71260 MONTBELLET

Tel. : +33 3 85 33 10 24 | contact@hotel-restaurant-la-marande.com

www.hotel-restaurant-la-marande.com