

DU CÔTÉ DE
Marjon

ALAIN FABRE

*Carte
& Menus*

PRINTEMPS • 2026

Dans un souci de qualité, notre cuisine est préparée minute avec des produits frais,
tous les plats à la carte auront une attente de minimum 20 minutes.



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Menu Délice

61€

Pain de Saint jacques,
jus corsé au vin jaune

ou

Chartreuse de canard au tartare d'asperges
et tataki de canard



Filet de maigre en écaille de pommes de terre,
tian de légumes et crème de chèvre

ou

Pot au Pho au foie gras de canard et filet de bœuf,
pommes de terre pralin



Terrine de Roquefort aux poires

ou

Assortiment de fromages

ou

Fromage blanc fermier



Carte des desserts
À choisir en début de repas

Menu Fraîcheur

47€50

Nougat de volaille,
salade boulgour et légumes croquants

ou

Quenelle de saumon glacé d'un beurre blanc,
crème d'oseille

ou

Spirale de chèvre et tomates confites,
coulis de poivrons



Médailillon de lapin en rognonnade jus à la livèche,
polenta crémeuse et esclavada

ou

Pavé de lieu jaune fumé sauce vierge,
pressé de pommes de terre aux olives et spaghettis de carotte

ou

Grenouilles fraîches persillées, pommes de terre sautées (sup. 9€)

ou

Déclinaison de gnocchis au parmesan
sauce onctueuse au pesto



Fromage au choix (sup. 5.00€) :

Terrine de Roquefort aux poires

ou Assortiment de fromages

ou Fromage blanc fermier




Carte des desserts
À choisir en début de repas



Plat végétarien

LES ENTRÉES

Terrine de Foie gras de canard aux fruits rouges.....	27.00 €
Nougat de volaille, salade boulgour et légumes croquants.....	20.50 €
Quenelle de saumon glacé d'un beurre blanc, crème d'oseille.....	22.00 €
Spirale de chèvre et tomates confites, coulis de poivrons..... 	19.50 €
Pain de Saint jacques, jus corsé au vin jaune.....	24.50 €
Chartreuse de canard au tartare d'asperge et tataki de canard.....	21.00 €
Salade Océane : Flétan, St Jacques, poulpes et saumon fumé.....	26.50 €

PLAT VÉGÉTARIEN

Déclinaison de gnocchis au parmesan, sauce onctueuse au pesto.....	26.00 €
---	---------

Menu Enfant

18€

JUSQU'À 12 ANS

Conglioni au saumon
OU Pâté croûte de volaille

Escalope de volaille à la crème, pommes de terre sautées
OU Poisson du moment, pommes de terre sautées

Glace aux Smarties® **OU** Cookies au chocolat

LES POISSONS

Grenouilles fraîches persillées 300 g, pommes de terre sautées.....	39.00 €
Filet de maigre en écaille de pommes de terre, tian de légumes et crème de chèvre.....	31,50 €
Sole meunière, légumes de saison.....	39.50 €
Pavé de lieu jaune fumé sauce vierge, pressé de pommes de terre aux olives et spaghettis de carotte.....	29,50 €

LES VIANDES

Pot au Pho au foie gras de canard et filet de boeuf, pommes de terre pralin.....	34.50 €
Médailon de lapin en rognonnade jus à la livèche, polenta crémeuse et esclalivada.....	29.50 €
Filet de bœuf au poivre vert, pommes de terre pralin.....	33.50 €
Tomahawk de veau (500gr) au gorgonzola pommes de terre sautées.....	38.50 €

Toutes nos viandes sont Origine France. Dans le cas contraire, un écriteau affiché vers la caisse mentionnera le changement occasionnel d'origine.

Dans un souci de qualité notre cuisine est préparée minute avec des produits frais.
tous les plats à la carte auront une attente de minimum 20 min.

LES FROMAGES & DESSERTS

LES FROMAGES

Fromage blanc fermier, crème, coulis ou nature.....	7.00 €
Assortiment de fromages secs.....	9.00 €
Terrine de Roquefort aux poires.....	8.00 €

LES DESSERTS *À choisir en début de repas*

Corne d'abondance aux trois sorbets.....	9.90 €
Brownies au chocolat lait, caramel et glace noisette.....	9.90 €
Tarte ananas mangue et crème fouettée à la noix de coco.....	9.90 €
Baba au gin et agrumes.....	9.90 €
Le fruit rouge, biscuit madeleine, crèmeux cassis griotte et mousse mascarpone.....	9.90 €