

« Le Goût à Fond »

(selon le marché)

Entrée, Plat, Dessert

39€

Plat-Dessert

29€

(servi tous les jours à déjeuner sauf les week-end et jours fériés)

« Graine d'Épicurien »

pour les enfants de moins de dix ans

Un plat et un dessert proposés de bouche à oreille

19€

Nos prix s'entendent TTC

« Food St Jacques... »

Une déclinaison en trois préparations
autour de la Saint-Jacques Française
(la saison est d' Octobre à Avril seulement) !

Taillée épaisse, marinée au Kalamansi puis tiédie à la coquille,
le sorbet épicedu corail et oursin

.....

Etuvée à l'huître TIAMARAA,
quelques feuilles et jus iodé

.....

Saisie aux tubéreux, foie gras grillé,
jus de volaille aux cèpes de Seillon.

!.....

Un Dessert à choisir parmi la carte

69€

« La Marelle ...»

Une balade récréative à travers un menu . .

Elaboré sur le vif, avec les plus beaux produits du moment,
selon vos goûts, notre humeur et votre appétit...
servi uniquement pour l'ensemble des convives
d'une même table en 9 services. 85€

Itinéraire retour conseillé

(malgré l'augmentation des sens)

(Entrée- Plat-Dessert 54€)

(Entrée-2 Plats -Dessert 67€)

Les fromages frais et affinés par Monsieur Cuinet (suppl 8€)

Le Foie gras des Landes pané d'une nougatine d'arachides grillées,
pickles de betterave, sorbet Kaki-poivré-vinaigré

La St Jacques Française,

Les noix saisies, quelques feuilles fondues,
gnocchis de seiches, oignons grelot, morue dans la coquille

ou

La Pintade Excellence Miéral,

La cuisse en farcie, fritot de risotto au Comté,

le filet au jus, gâteau de légumes racines

Un dessert à choisir parmi la carte

La carte . . .

Les Entrées

- Le Foie gras des Landes pané d'une nougatine d'arachides grillées,
pickles de betterave, sorbet Kaki-poivré-vinaigré 25€
- L'Entrée du marché
(citée de bouche à oreille) 20€
- La Saint-Jacques Taillée épaisse, marinée au Kalamansi
puis tiédie à la coquille, le sorbet épicé du corail et oursin 24€
- Les St Jacques simplement « planchées »
quelques champignons condimentés. 24€

Les Plats

Les St Jacques Saisies aux tubéreux, foie gras rôtie,
jus de Pintade au vinaigre de Barolo 34€

Les St Jacques saisies à la goutte de Mac-vin,
comme une choucroute crémée aux pommes, mangue et ananas 30€

La Pintade Excellence Miéral,
La cuisse en farcie, frittot de risotto au Comté,
le filet au jus, gâteau de légumes racines 30€

La belle entrecôte de « Petit Trèfle » (race Angus) simplement rôtie,
servie saignante, un jus corsé de paleron à la syrah,
crème de riz au beurre de truffe,
sel de Maldon, poivre mignonette 40€

Le coffre de Canette Excellence Miéral laqué, dans l'Esprit Apicius,
une grosse papillote de légumes aux herbes brûlées 78€ pour 2 pers

Le Plat du marché (cité de bouche à oreille) 28€

Les Desserts et les Produits Laitiers.....

Les fromages frais et affinés par Monsieur Cuinet	17€
Le Fromage Blanc de Saint Denis, confiture et sucre Mucovado	10€
Le Dessert du marché (cité de bouche à oreille)	14€
L'appareil chocolat Macaé cuit à l'assiette, sablé cacao, crème glacée vanille / chicorée	15€
La Poire tapée aux morilles & vin jaune, Fudge de morilles, crème glacée de l'ensemble	16€
Le parfait glacé à la réglisse & menthe fraîche	14€

Dîner à thème saison-2012

Jeudi 19 et Lundi 23 Janvier 2012

Soirée Truffes

(Le Languedoc) 85€

Lundi 6 Février 2012

« Mano à Mano » entre deux races

de Bœuf prestigieuses

(la Vallée du Rhône) 75€

Lundi 5 Mars 2012

Soirée celtique (Agneau Irlandais et

Huître Ostra-Régal

(Whisky et ambiance musicale) 70€

Lundi 2 Avril 2012

« Le printemps sous toute ses formes

(La Loire) 70€

Lundi 11 et le Lundi 18 Juin 2012

Soirée Crustacés

(Les Vins Bio à découvrir)

85€

Lundi 16 Juillet 2012

La Provence et le comté Niçois »

70€

Nos prix s'entendent TTC, boissons et café compris

Les bouteilles de 75 cl sont vendues entre 28 € et 500 €

Eau plate ou gazeuse 100 cl 7 €

Eau plate ou gazeuse 50 cl 5 €

Jus de fruits 6 €

Coupe de champagne 15 €

Verre de Vin de 8 € à 10 €

Apéritif 10 €

Digestif de 10 € à 15 €

Café 4 €, Thé 4 €, infusion 4 €

Fermeture MARDI,

MERCREDI

Et DIMANCHE SOIR

www.lamarelle.fr

04 74 21 75 21

