



Nos plats sont entièrement élaborés "sur place",

à partir de "produits frais et bruts"

Aussi, les caprices de la météo et du marché peuvent parfois nous obliger à les Modifier.

Les substances allergènes ciblées

Céréales contenant du gluten et produits dérivés

Arachides et produits dérivés

Noix (dont amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, etc.) et produits dérivés

Œufs et produits dérivés

Poisson et produits dérivés

Soja et produits dérivés

Lait et produits dérivés (dont le lactose)

Crustacés et produits dérivés

Mollusques et produits dérivés

Céleri et produits dérivés

Moutarde et produits dérivés

Graines de sésame et produits dérivés

Lupin et produits dérivés

Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre exprimées en SO₂

Pour éviter les fins de déjeuners ou de diners aux urgences, nous vous demandons de nous signaler vos allergies en début de repas.

Nos prix s'entendent TTC

« La Marelle ... »

Une balade récréative à travers un menu,
élaboré 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 8 services du salé au sucré (fromage non compris).

(prise de commande à déjeuner avant 13h15 & à diner avant 20h30)

96€

« Envie d'ailleurs ... »

Quelques Prémices salées.....

--

La Saint-Jacques Française, cuite & crue,
pâte de crevettes grises & tripettes, corail glacé.

Le ris de veau de cœur doré au sautoir
& pousses d'oseilles,
soubise d'oignons nouveaux au moka.

La tarte sablée au chocolat guanaja & pomelos,
crème glacée relevée de poivre Timut.

ou

Composition autour des agrumes, du caramel & de la châtaigne.

ou

La Poire tapée aux morilles & savagnin,
fudge de morilles, crème glacée de l'ensemble.

76€

Itinéraire retour conseillé

(plein des sens compris)

Entrée- plat -dessert 59€ - Entrée-2 plats-dessert 79€

Quelques prémices salées

.....

Le foie gras des Landes poché dans
un bouillon de bœuf & soja.

ou

L'entrée du moment composée à « l'instinct » selon arrivage.

Le petit Saint-Pierre étuvé aux kumquats
& fenouil.

ou

La canette Excellence Miéral,
la cuisse cuite longuement, le ventre simplement rôti,
asperge de Mallemort & pommes de terre soufflées.

La tarte sablée au chocolat guanaja & pomelos,
crème glacée relevée de poivre Timut.

ou

Composition autour des agrumes, du caramel & de la châtaigne.

ou

La Poire tapée aux morilles & savagnin,
fudge de morilles, crème glacée de l'ensemble.

Quelques plats pour célébrer La Bresse...

Sur commande à l'avance :(48 heures minimum)

La « Bouilla-Bresse », de notre beau volatile ;

(création maison depuis 2000)

4 pers 40€/pers

La Poularde de Bresse cuite en croûte de noisettes (tourteau de Jayat),

Polenta crémeuse au citron Bachès.

4 à 6 pers 40€/pers

La Poularde de Bresse au vin jaune,

crème d'Étrez & Morilles, risotto de crozets au sarrasin.

4 à 6 pers 42€/pers

« Graine d'Epicurien »

Pour les enfants de moins de douze ans,
un plat & un dessert selon leurs envies & une boisson 19€

Les Produits Laitiers & les desserts.....

Les fromages frais et affinés (Supplément de 10€) dans tous les menus.

Les fromages affinés servis à l'assiette. 17€

La tarte sablée au chocolat guanaja & pomelos, 15€
crème glacée relevée de poivre Timut

La Poire tapée aux morilles & savagnin, 18€
Fudge de morilles, crème glacée de l'ensemble.

Composition autour des agrumes, du caramel & de la châtaigne. 15€

Nos Bons Cadeaux, une idée qui plait à tous

Un anniversaire, un mariage, un évènement particulier,

Offrez un repas dans notre Etablissement.

Pour les personnes ne souhaitant pas régler à distance (boutique en ligne)

Créez votre propre bon Cadeau

-Sélectionner un menu avec apéritif, vins ect...

Ou->-Une valeur d'achat -Ou ->un cours de cuisine.....

Nous serons heureux de vous recevoir au restaurant

Celui-ci est valable 6 mois

Pour le réaliser, nous devons disposer du nom des personnes bénéficiaires &

le nom des personnes qui offrent le Bon Cadeau.

Nous restons à votre disposition pour tout autre renseignement pouvant vous être utile & agréable

Les bouteilles de 75 cl sont vendues entre 35 € et 500 €

Eau plate ou gazeuse 75 cl 7,5 €

Jus de fruits 6 €, Café 4 € , Thé 4 € , infusion 4 €

Coupe de champagne 16 €, Apéritif 11€

Verre de Vin de 9€ à 10 €, Digestif de 11€ à 16 €

Le Restaurant est ouvert le Jeudi, Vendredi & Samedi à déjeuner

& à diner

Horaire de service (prise de commande) : A déjeuner :->12h00 jusqu'à 14h00

A diner :-> 19h30 à 21h00

www.lamarelle.fr

tél : 04 74 21 75 21

