



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 SO<sub>2</sub>

*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€

# Diner ROOTS 66 à la Marelle ...

Le mercredi 17, jeudi 18 & vendredi 19 Avril 2019 à Déjeuner & à diner.

Menu élaboré à 6 mains & en 6 services, par deux anciens Lauréats du concours de cuisine

« Les Chefs En Or »

Andréas Baehr : Ancien second de la Marelle, futur Chef -propriétaire du restaurant SCRATCH avec Estelle à Bourg En Bresse

Dylan Desmoulins :Nouveau Chef-second du restaurant La Marelle) & ensuite direction la Huchette à Replonges.

Menu à 66€ vins compris

Quelques Prémices autour du maquereaux,  
kimichi de céleri, pain soufflé ...

\*\*\*\*\*

L'œuf de l'ami Cyril Dégluaire traité en pickles,  
des herbes, des fleurs, de la Carpe  
c'est le printemps !!!

\*\*\*\*\*

Le merlu « à la Dédé », asperges & kasha soufflé...

\*\*\*\*\*

La sphère confite de Bœuf & foie gras au red wine  
raviole de cardes & betteraves....

\*\*\*\*\*

Le shoot aux agrumes « pêchu ».

\*\*\*\*\*

« L'étrange-mystère » de Dylan, noisettes, whisky...

Toute l'équipe de la Marelle

Amélie, Camille Ewan ainsi que nos stagiaires partagerons ce beau voyage pendant ces 4 jours.