



MENU DU JOUR A EMPORTER  
18/11/20 AU 21/11/20

ENTREE

---

Ravioles de chèvre, crémeux et graines de courge torrifiées 10.-

PLAT DU JOUR

---

MERCREDI 18/11

Civet de Cerf, marrons glacés, coings rôtis, choux de Bruxelles et polenta crémeuse 22.-

JEUDI 19/11

Sauté de Volaille façon Thaï, wok de légumes, riz parfumé 19.-

VENDREDI 20/11

Filet de dorade en bouillabaisse, pdt, fenouils, brocolis, croustons et rouille piment de Troinex 21.-

SAMEDI 21/11

40 plateaux-repas surprises : amuse-bouche, entrée, plat, garniture, dessert 40.-

DESSERT

---

Cheesecake 8.-

Baba exotique 10.-

Tarte Tatin 9.-

SUGGESTION A EMPORTER

18/11/20 AU 20/11/20

PLAT

---

Velouté de courge, girolles, noisettes, foie gras poêlé 14.-

Croque-Monsieur de pied de cochon, burrata, jus de veau truffé 18.-

Tartare de gambas, mangue, citron vert, sarrasin façon taboulé 18.-

Noisettes de chevreuil, courge et betterave au sel, jus aïelles, polenta crémeuse 35.-

Médaille de veau cuit à basse température, trompette, purée de pomme rôtie 30.-

Le Marsillon en deux façons, girolles, persil, blettes multicolores, pommes mousseline 28.-

PLAT FAMILLE

---

Le Marsillon des fermes de Troinex rôti entier, purée de pdt pour 6 pers environ 80.-

Saucisson brioché entier, lentilles d'ici et carottes multicolores pour 4 pers 72.-

DESSERT

---

Cheesecake 8.-

Baba exotique 10.-

Tarte Tatin 9.-

*Sur demande, il est possible de commander certains produits ou de réaliser certaines préparations comme : côte de bœuf, saumon fumé et mariné, truffe blanche, risotto etc...*