

# MENU DU MARAIS

**Formules proposées tous les jours midi et soir :**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT – 35.90 €

2 ENTRÉES + DESSERT – 30.90 €

ENTRÉE + PLAT *OU* PLAT + DESSERT – 30.90 €



## ENTRÉES - 12€

### Burratina Crémeuse

carpaccio de betteraves, sauce pesto roquette & pistaches grillés.

### Carpaccio de Bœuf

chantilly parmesan, vinaigrette pesto, câpres frits et pignons de pin.

### Sashimi de Saumon Bömlö "Ikejime"

purée d'avocat, sauce soja et gingembre rose.

### Couteaux Gratinés (+4)

beurre de chorizo et herbes fraîches.

## DESSERT - 10€

**Tous nos desserts sont à commander en début de repas.**

### L'incontournable Oeuf au Lait

souvenir d'enfance du Chef Cyril.

### Création Chocolat Noir

craquant, mousse onctueuse et caramel beurre salé.

### Baba Alerte au Malibu

Fraises fraîches, basilic et chantilly mascarpone vanille.

*"Biscuit Artisanal Signé par Notre Boulanger Partenaire BEN & ANTOINE".*

### Sélection du Fromager

fines tranches de tommes à croûte fleurie et huile de noix balsamique, confiture de figues.

## PLATS - 23€

**Nos plats sont servis tels que conçus par le Chef Cyril.**

### Onglet de Veau VBF

servi avec frites croustillantes, peau conservée et sauce au Bleu des Causses.

### Saumon d'Exception Bömlö "Ikejime"

*"Issu des eaux froides et pures de la côte ouest norvégienne, ou des conditions naturelles d'une grande exigence et le respect du cycle du poisson, lui confèrent une qualité supérieure au Label Rouge et une chair d'une finesse remarquable."*

Polenta crémeuse au parmesan et sauce miso.

### Mi-Cuit de Thon de Ligne

Légumes de saison braisés, sauce tataki.

### **SUPLÉMENTS GARNITURES :**

*Frites croustillantes, peau conservée – 5*

*Polenta onctueuse au parmesan – 6*

*Légumes de saison braisés – 6*

## MINI GOURMET - 17.90€

**Comme les grands...en petites portions.**  
*"Réservé aux enfants jusqu'à 10 ans".*

### Saumon d'Exception Bömlö "Ikejime"

Polenta crémeuse au parmesan et sauce miso.

### Onglet de Veau VBF

servi avec frites croustillantes, peau conservée, sauce au Bleu des Causses.

### Côté Gourmandise

Mousse chocolat ou 2 boules de glaces vanille.

