

# Restaurant La Marmite

## Entrées

Escargots	Les 6 : 9 € Les 12 : 15 €
***	
Mousseline de poisson, potimarron, écrevisses, gel tomate basilic	15 €
***	
Saumon fumé	18 €
***	
Carpaccio de St Jacques – sauce vierge et gel de citron	20 €
***	
Terrine de Foie Gras Maison sur gelée de pomme manzana, chutney de Granny Smith et rafraîchi de pommes (Canards de la Ferme Saturnin à Meligny)	22 €
***	
Assiette Périgourdine (Foie Gras et Magret de canard fumé) (Canards de la Ferme Saturnin à Meligny)	24 €

## Plats

Rognons de veau – sauce moutarde	16 €
***	
Volaille au vin jaune	18 €
***	
Carré de Porc rôti, croute de sauge – jus foie gras et tomate	20 €
***	
Tête de veau - vinaigrette émulsionnée	20 €
***	
Faux-Filet de Lorraine (env. 300 g) - sauce au choix*	24 €
***	
Souris d'agneau braisée au romarin, mousseline de patate douce à l'orange	26 €
***	
Queue de Lotte, risotto de céleri, crème de poivrons	26 €
***	
Noix de St Jacques grillées, tombée de fenouil au Ricard, velouté d'épinard	28 €

\* Au choix : Sauce échalotte, sauce poivre vert ou beurre maître d'hôtel

**Tous nos plats sont faits maison, élaborés par notre Chef avec des produits bruts, frais et Locaux.  
Nous informons notre aimable clientèle qu'une liste des allergènes est disponible sur demande.**

# Restaurant La Marmite

## Fromages

Assortiment de fromages 6 €  
(Brie de Meaux, Comté affiné 6 mois AOC et Sainte-Maure de Touraine)

## Desserts

Fromage blanc coulis de fruits rouges ou Caramel beurre salé 3 €  
\*\*\*

Chou praliné 5 €  
\*\*\*

Crème brûlée – fleur d'oranger 5 €  
\*\*\*

Nougat glacé 6 €  
\*\*\*

Coupe Glacée 5 €  
\*\*\*

Vacherin 6 €  
\*\*\*

Coupe Colonel 7 €  
\*\*\*

Coupe Rhum Malaga 7 €  
\*\*\*

Coupe Pomme Calvados 7 €  
\*\*\*

Coupe Malibu Coco 7 €  
\*\*\*

Coupe Peppermint 7 €

Tous nos plats sont faits maison, élaborés par notre Chef avec des produits bruts, frais et Locaux.  
Nous informons notre aimable clientèle qu'une liste des allergènes est disponible sur demande.