

DU CÔTÉ DE  
*Marjon*

MAÎTRE RESTAURATEUR

LUNDI MIDI  
1<sup>er</sup> JANVIER

Menu  
Du Jour de l'An

Amuses bouche

- Guimauve de parmesan et fruits secs -
- Sucette de carotte au vin jaune -



Tartare de betteraves et son sorbet,  
cylindre de homard et coques au cidre

ou

Dodine de foie gras de canard confit aux coings et amande



Brochette de Saint jacques, raviole de patate douce  
et sa nage de citronnelle assortiment de légumes fane



Carré de cerf, poire pochée au Maury et cromesquis revisité

ou

Ballotin de chapon façon Demi-Deuil,  
écrasé de pommes de terre et topinambours à la truffe

ou

Steak de champignons portobello et ses déclinaisons



Assortiment de fromages affinés

ou

Fromage blanc fermier



Bûche cubique : orange confite, biscuit cacao,  
riz au lait vanille et crémeux chocolat

ou

Bûche entre Velay et Vivarais : Biscuit à la châtaigne, mousse marron,  
émulsion caramel et brisures de marron

---

Une entrée, un poisson, une viande, fromage et dessert **73 €**

Une entrée, un poisson ou une viande, fromage et dessert **64 €**

---

Prix nets, service compris et hors boissons