

# *La Table des Marronniers*

## *LA CARTE*

### *Les entrées 15 euros*

*\* Le marché du jour*

- \* Mesclun de salade, viande de grison, crottin de chavignol rôti sur un toast de pain d'épices et de fruits secs torréfiés.*
- \* Velouté de chou-fleur, pétales de noix de Saint Jacques à l'huile de vanille, espuma au lard fumé.  
Duo de maigre et saumon d'Ecosse marinés, perles marines au saumon fumé et tarama au caviar Français. 16 euros*
- Terrine de confit de canard et foie gras gelée au piment d'Espelette, mousse de foie de volaille et condiments. 16 euros*
- Terrine de foie gras maison au vin d'épices, chutney aux dattes Medjoul et sa brioche toastée. 18 euros*

### *Les plats 23 euros*

*\* Le marché du jour*

- \* Ris d'agneau laqué au miel et graines de sésame, écrasé de pommes de terre au citron confit, jus de viande corsé.*
- \* Choucroute de la mer, lieu jaune, haddock fumé et fricassée de moules, beurre blanc parfumé au champagne.*
- Pavé de quasi de veau rôti, poêlée de pleurotes, farandole de légumes, pommes de terre grenaille, sauce vin jaune aux morilles. 25 euros*
- Noix de Saint Jacques snackées, risotto crémeux parfumé au cresson et sauce Noilly-Prat. 32 euros*
- Filet de bœuf « Salers » duo de mousseline panais et carottes, salsifis confits, et girolles sauce foie gras truffée. 34 euros*

### *Les fromages 9 euros*

*Brie farci à la truffe, jeunes pousses de salade.  
Assortiment de fromages affinés sur son lit de salade aux noix*

### *Les desserts « maison » 12 euros*

- \* Poire Pochée au Safran sur crumble aux noisettes, émulsion vanille bourbon.*
- \* Le traditionnel et incontournable Mille-feuilles à la praline.*
- Soufflé à l'ananas et sa crème glacée Noix de coco arrosé à la liqueur Rhum coco. 14 euros  
(à commander en début de repas)*
- Finger de chocolat noir intense, insert orange confite caramel beurre salé et son sorbet chocolat. 14 euros*

### *Les plaisirs du chef*

- \* Poésie gourmande (café gourmand). 10 euros*
- La vie en rose (champagne gourmand). 16 euros*
- Tous nos desserts sont préparés par notre chef pâtissier.*

# La Table des Marronniers

## NOS MENUS

### *Menu du Chef 33 euros*

*entrée, plat ou plat, dessert*

*Menu du Marché 39 euros*

*entrée, plat, dessert*

*à choisir dans la carte*

*représentés*

*par une étoile \**

*Servi  
uniquement le midi  
(du lundi au samedi sauf jours fériés)*

### *Menu des Marronniers 43 euros*

*entrée, plat, dessert*

*à choisir dans  
la carte*

*représentés*

*par une étoile \**

*Servi  
Soir et week-end  
(du lundi au dimanche)*

### *Menu Romantique Champagne 70 euros (Pour 2 personnes minimum)*

*entrée, plat, dessert*

*à choisir dans la carte*

*représentés*

*par une étoile \**

*1/2 eau minérale,  
café  
1 bouteille de champagne  
blanc ou rosé pour 2 personnes*

*Servi  
(Midi, soir et week-end)*

### *Menu Amateur de grand cru vin 80 euros (Pour 2 personnes minimum)*

*entrée, plat, dessert*

*à choisir dans la carte*

*représentés*

*par une étoile \**

*1/2 eau minérale,  
café  
1 bouteille de Bordeaux grand cru  
ou grand cru Bourgogne  
pour 2 personnes*

*Servi  
(Midi, soir et week-end)*

La Table des Marronniers est heureuse  
de vous accueillir tous les jours midi et soir  
sauf mardi et mercredi toute la journée.  
Des menus et des desserts personnalisés pour tous  
vos événements festifs.  
Nous consulter 72 heures à l'avance.