

Marcel

R E S T A U R A N T - L A B A U L E

Bienvenue au restaurant Marcel,
toute l'équipe a le plaisir de vous recevoir.
Belle expérience et délicieux moment.

Entrées

Foie gras du domaine de Lanvaux, chutney pommes coings **22€**

-

Saumon Gravlax à l'aneth, salade de fenouil aux herbes
Crème citronnée **18€**

-

Crème de lentilles, œuf parfait
Lard fumé grillé et croûtons à l'ail **16€**

-

Palourdes au beurre maître d'hôtel, vinaigrette à manger
Yaourt grec à la coriandre **19€**

-

Huitres du Golf du Morbihan x6 **16€**

Plats

Dos de cabillaud basse température
Beurre nantais tranché à l'huile d'épinard **28€**

-

Noix de Saint Jacques poêlées, chou kale
Jus à la truffe et beurre noisette **29€**

-

Suprême de volaille noir de la ferme Maison Neuve
Sauce Morilles **26€**

-

Filet de boeuf au nori, ris de veau laqués Eryngii
Jus de veau **34€**

-

Risotto aux champignons **26€**

Garnitures au choix :

Purée de pomme de terre , courges , endives braisées

Desserts

Assiette de fromages **14€**

Notre sélection du moment

-

Soufflé à la poire fraîche

Parfumé d'une touche d'eau-de-vie poire Williams et sorbet poire **14€**

(15min de cuisson)

-

Fleur chocolat et son praliné à la noisette **12€**

-

Comme un riz au lait à la vanille, chocolat blanc croquant
riz soufflé et caramel **12€**

-

Omelette norvégienne au Grand Marnier **25€**

(À partager pour deux personnes maximum)

Menu enfants

15€

Menu pour les enfants jusqu'à 10 ans

Entrée du moment

-

Poisson ou viande au choix

-

Une boule de glace maison

Menu déjeuner du marché

(uniquement le midi hors vacances et w-e)

Entrée - Plat

ou

24€

Plat - Dessert

ou

Entrée - Plat - Dessert **28€**

LES MENUS

Menu dégustation 85€

Le chef vous propose de découvrir la carte à travers un menu en six temps.
Pour l'ensembles des convives.

Menu découverte 48€

Entrées

Foie gras du domaine de Lanvaux, chutney pommes coings

ou

Saumon Gravlax à l'aneth, salade de fenouil aux herbes
Crème citronnée

Plats

Dos de cabillaud basse température, Beurre nantais tranché à l'huile d'épinard

ou

Suprême de volaille de la ferme de la maison neuve, sauce aux Morilles

Desserts

Fleur chocolat et son praliné à la noisette

ou

Comme un riz au lait à la vanille, chocolat blanc croquant, riz soufflé et caramel

ou

Soufflé à la poire fraîche
Parfumé d'une touche d'eau-de-vie poire Williams et sorbet poire
(15min de cuisson) + 2€