

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 melon-fraise de chez Burban **22€**

-

Carpaccio de tomates anciennes, burrata crémeuse et truffe d'été **16€**

-

Crème de petits pois frais, œuf parfait condiments et croûtons aillés **14€**

-

Saumon gravlax à l'aneth, concombre et salade d'herbes **14€**

-

Huitres du Golfe du Morbihan x6 **15€** - x12 **28€**

Plats

Filet de Saint-Pierre sauvage

Emulsion hollandaise **30€**

-

Aile de raie à la Grenobloise **26€**

-

Dos de cabillaud

Beurre blanc aux œufs de poissons, huile végétale et citron noir d'Iran **28€**

-

Suprême de volaille de la ferme de la Maisonneuve

Sauce vierge, jus de volaille et poivre sauvage **24€**

-

Carpaccio de bœuf mariné, katsuobushi et oignons **26€**

Garnitures au choix :

Purée de pommes de terre - Cœur de bœuf et pastèque rôties

Poêlée de légumes verts - Endives braisées et vierge de pignons de pin

Desserts

Assiette de fromages affinés **14€**

Notre sélection du moment

-

Mousse légère de fromage blanc, pêche et sorbet pêche **12€**

-

Tarte aux framboises de la Maison Burban, sorbet framboise, chocolat blanc et sablé breton **13€**

-

Soufflé au Grand Marnier, glace à l'orange **14€**
(15min de cuisson)

-

Textures de chocolat, éclats de pécan caramélisés **13€**

-

Paris-Brest à la vanille et noisette **24€**
(À partager pour deux personnes)

Menu enfants

15€

Menu pour les enfants jusqu'à 10 ans

Foie gras ou saumon gravlax

Poisson ou volaille au choix

Une boule de glace maison

Menu déjeuner du marché

(uniquement le midi, hors week-ends et jours fériés)

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'ensemble des convives.

Menu découverte 49€

Entrées

Foie gras du domaine de Lanvaux, chutney melon-fraise de chez Burban
ou
Saumon gravlax à l'aneth, concombre et salade d'herbes

Plats

Dos de cabillaud
Beurre blanc aux œufs de poissons, huile végétale et citron noir d'Iran
ou

Suprême de volaille de la ferme de la Maisonneuve
Sauce vierge, jus de volaille et poivre sauvage

Garnitures aux choix :

*Purée de pommes de terre - Cœur de bœuf et pastèque rôties
Poêlée de légumes verts - Endives braisées et vierge de pignons de pin*

Desserts

Mousse légère de fromage blanc, pêche et sorbet pêche
ou

Textures de chocolat, éclats de pécan caramélisés
ou

Soufflé au Grand Marnier, glace à l'orange
(15min de cuisson)
+ 2€