

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 figue-verjus pain au fruits Emma **22€**

-

Noix de Saint-Jacques à la truffe, céleri et beurre blanc **17€**

-

Velouté de champignons, œuf parfait croûtons et pancetta **14€**

-

Carpaccio de saumon gravlax et thon au Nori, katsuobuchi et soja **16€**

-

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

Plats

Noix de Saint-Jacques, céleri, noisette et haddock fumé **30€**

-

Poulpe grillé vierge de chorizo **28€**

-

Dos de cabillaud

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

-

Suprême de volaille de la ferme de la Maisonneuve

Sauce crémeuse au cidre et pommes **26€**

-

Ribs de bœuf basse température
confit d'ailles et jus de bœuf **27€**

Garnitures au choix :

Purée de pommes de terre - Légumes sautés -

Endives braisées et vierge de pignons de pin - pommes grenailles au thym

Desserts

Assiette de fromages affinés **14€**

Notre sélection du moment

-

Mousse légère de fromage blanc, figues et glace faisselle **12€**

-

Tarte chocolat noir, crème café et glace café **13€**

-

Soufflé poire williams sorbet poire et eau de vie de poire **14€**
(15min de cuisson)

-

Milles feuilles caramel vanille pécan **24€**
(À partager pour deux personnes)

Menu enfants

15€

Menu pour les enfants jusqu'à 10 ans

Foie gras ou Carpaccio de saumon gravlax et thon

Poisson ou volaille

-

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 figue-verjus pain au fruits Emma

ou

Carpaccio de saumon gravlax et thon au Nori, katsuobuchi et soja

Plats

Noix de Saint-Jacques, céleri, noisette et haddock fumé

ou

Suprême de volaille de la ferme de la Maisonneuve
Sauce crémeuse au cidre et pomme

Garnitures aux choix :

Purée de pommes de terre - Légumes sautés -

Endives braisées et vierge de pignons de pin - pommes grenailles au thym

Desserts

Mousse légère de fromage blanc, figues et glace faisselle

ou

Tarte chocolat noir, crème café et glace café

ou

Soufflé poire williams sorbet poire et eau de vie de poire
(15min de cuisson)

+ 2€

Prix nets en euros, taxes et service compris - Provenance des viandes : France et UE - Liste des allergènes disponible

