

LA MARJOLAINE

RESTAURANT

A grignoter...

Ardoise: mini "Croque-Marjo" truffé	18,00 €
Ardoise : "autour de la truffe" - Brouillade d'œufs à la truffe, beurre truffé, copeaux de truffe, huile d'olive à la truffe & tartines grillées	21,00 €

Pour commencer...

M Salade "MIAM'ARJO" César	L: 14,50 €
<i>Salade de saison, oignons, œuf mollet "pané" de "la ferme des 3 chemins à Béziers", poulet pané "corn-flakes", croûtons, vieux rodez & tartine "fromagère"</i>	XL: 17,50€
M Croque-Marjo "truffé"	16,00 €
<i>Bechamel tartufata, jambon blanc de "chez Millas à Lacaune", mozza & truffe rapée</i>	
M Velouté comme une tartiflette	15,00 €
<i>Pomme de terre infusée au lard, lard aveyronnais, oignons confits et crispy & glace reblochon</i>	
Bouchée à la reine à notre façon	17,00 €
<i>Effiloché de joue de cochon de chez "Millas à Lacaune", miel d'aveyron, béchamel parmesan, noisettes & jus corsé au piment d'Espelette</i>	
Œuf cocotte minute au foie gras poêlé - Environ 15 minutes de cuisson	17,00 €
<i>Champignons du moment, dés de jambon de pays de "chez Millas à Lacaune" & toast gratiné au Comté</i>	

Pour suivre...

M Poisson "retour du marché" - Gratin dauphinois truffé	Voir ardoise
Hamburgé "foie gras poêlé & crème de Buratta"	22,00 €
<i>Steak haché RAV, mayonnaise tartufata, confit d'oignons, crispy de jambon & oignons</i>	
M Filet mignon de cochon de chez Millas cuit "basse température"	20,00 €
<i>Gratin dauphinois truffé, éclats de noisettes & sauce morilles</i>	
M Linguines "fraîches" comme un coquill'otto	21,00 €
<i>Crème parmesan tartufata, copeaux de vieux Rodez, copeaux de truffe & toast huile d'olive</i>	
Entrecôte de bœuf de l'Aubrac & beurre truffé - 350g.	32,00 €
<i>Purée de panais à l'huile de truffe</i>	

Je ne partirai pas sans ...

"Plus de place pour le dessert, emportez le avec vous"

Café gourmand	8,50 €
<i>Pain perdu caramel, tiramisu "Petit brun-nutella", crème brûlée, glace noisette & pavlova poire</i>	
M Pain perdu "minute" au caramel beurre salé	8,00 €
<i>Glace caramel beurre salé</i>	
Fromage d'Occitanie "du moment" - Roquette et miel	8,00 €
M Tiramisu "Petit brun & Nutella"	8,50 €
Eclair au chocolat noir - Chantilly truffé & crème anglaise truffée	9,00 €
M Pavlova déstructurée à la poire	9,00 €
<i>Brisure de meringue vanillée, crème mascarpone au grand marnier, poires (confites, au sirop et crues), zeste de citron vert & glace noisette</i>	

Pour les pèques (jusqu'à 12 ans)

Plat : Steak haché RAV **ou** Nuggets de poulet pané "corn-flakes" **ou** Pâtes fraîches & jambon blanc
Accompagnement : Frites "maison" **ou** Purée de panais "maison" **ou** Pâtes fraîches
Dessert: Mini pain perdu au caramel **ou** 2 boules de glaces - **Boisson :** sirop à l'eau

10,50 €

Menu en **3 temps uniquement le soir 36,50€** à choisir parmi les "**M**"

LA
MARJOLAINÉ
RESTAURANT

*Ici on épluche, on émince, on émulsionne,
on blanchit, on rôti, on braise, on saisi,
on poêle, on écaille et on dresse*