



LA TABLE DE MARÇAY

" Il n'y a qu'une cuisine : la bonne!!! "
Paul BOCUSE

Vous avez aimé
La Cuisine
de
Notre Chef
Romain THEVENON
Et de son équipe

Vous avez également apprécié
le service de qualité
de
La Salle organisé par notre responsable
Stéphane ANASTASI
et
Vous souhaitez faire plaisir à vos proches,
Adressez-vous à la réception et
Offrez-leur
un bon cadeau



LA TABLE DE MARÇAY

NOS FORMULES

" LES DEJEUNERS DE MARÇAY "

A CHOISIR PARMIS LES PLATS DE LA CARTE
CHOOSE AMONG THE DISHES OF THE MENU

20 €

Entrée et plat ou plat et dessert
Starter and main course or main course and desert

25 €

Entrée, plat et dessert
Starter, main course and desert

30 €

Entrée, plat, fromages et dessert
Starter, main course, cheese and desert

21 €

Végétarien/ *Vegetarian*
Entrée, plat et Dessert
Starter, main course and desert

12 €

MENU ENFANT (-DE 12ANS)

Entrée, plat et dessert
Starter, main course and desert



LA TABLE DE MARÇAY

"A LA CARTE"

LES ENTREES... STARTERS...

- Rose de saumon et merlu mariné, fraîcheur d'agrumes, vinaigrette des abîmes 13,00 €
Duo of salmon and hake, fresh citrus and shellfishes vinaigrette
- Carpaccio de tomates d'antan aux herbes fraîches, émincé de magret fumé,
Croutons à l'huile d'olive 10,50 €
Tomatoes carpaccio, minced of duck breast and croutons with olive oil

LES SALADES... SALADS...

(En entrée ou en plat)*

La Rabelaisienne

- Fraîcheur de jeunes pousses, rillons, toast de chèvre affiné, œuf dur,
Tomates et vinaigrette à l'ancienne 18,50 €
Salad, pork, goat toast, hard egg, tomato and mustard sauce

La Légumineuse

- Vert du jardin, poivrons et courgettes grillées, fraîcheur de tomates et concombre,
Voile de fenouil et carottes, vinaigrette du jardinier 15,00 €
Salad, peppers and zucchini roasted, fresh tomatoes and cucumber, fenel and carrot

Sandwich selon l'inspiration du chef (disponible au menu ou à la carte)

Sandwich according to the chef's inspiration

Vous sera expliqué à la commande / You will be explained to the order



LA TABLE DE MARÇAY

"A LA CARTE"

LES PLATS...MAIN COURSES...

Entrecôte « Rouge des Prés », beurre Maître d'Hôtel (180gr en Formule) <i>Entrecote of beef from Touraine and butter « Maitre d'Hôtel »</i>	(300gr) 22,50 €
Filet mignon de porc « Roi Rose de Touraine », basse température, et son jus <i>Low temperature porc filet mignon from Touraine and pork juice</i>	18,50 €
Daurade Royale vapeur, crème de coques (140gr en Formule) <i>Sea bream steam cooking and cockle shells cream</i>	(220gr) 21,00 €

LES FROMAGES... CHEESE....

Assiette de fromages affinés, vert du jardin <i>Plate of refined cheeses and salad</i>	6,50 €
Nougat de chèvre, relish de concombre <i>Goat nougat and cucumber relish</i>	10,50 €

LES DESSERTS... DESERTS...

Coupe glacée aux 2 chocolats, copeaux de chocolat, Eclats de noisettes caramélisées, chantilly traditionnelle <i>Two chocolates ice cream, chocolate chip, piece of hazelnut and french Chantilly</i>	6,50 €
Tartare de fruits du soleil, crumble amande, sorbet pêche romarin <i>Sun fruit tartare, almond crumble, peach and rosemary sorbet</i>	7,50 €
Dessert du Moment ... <i>Dessert of the moment...</i>	5,50 €