

## LE DECOUVERTE

### *La Mise en Bouche*

\*\*\*\*\*

*La Vinaigrette tiède de Rouget-Barbet automnale,  
Huile du Moulin de Calanquet, Agrume et Gingembre.*

\*\*\*\*\*

*Bar de ligne cuit sur la plancha, velouté et fricassée de Girolles,  
Embeurré de Chou vert frisé, jus d'arêtes à la Sauge.*

*Ou*

*Râble de Lapin désossé, Lard maigre rôti en cocotte, jus au Romarin  
Carotte et Oignons grillés.*

\*\*\*\*\*

*Les Fromages de France, Vaches Chèvres et Brebis.*

\*\*\*\*\*

*Pré-Dessert.*

\*\*\*\*\*

*Fraicheur de Figs, Meringue épicée, sur un Sablé Breton.*

*Ou*

*Framboises, Litchis, velours de Vanille.*

\*\*\*\*\*

*Mignardises*

*Le Menu : 58 €*

*Retrouvez notre Marions-les sur la Carte des Vins*