

LA CARTE

Entrées

- La César** 18€
Filet de poulet pané aux céréales, copeaux de parmesan, croûtons de pain de mie, sauce César.
- La tomate** 20€
Tomate ancienne, mousse de mozzarella di bufala, coulis de tomates épicé, glace basilic maison
- Le tartare à l'italienne** 22€
70g de tartare Charolais au couteau, tomate confite, copeaux parmesan, oignons rouge, vinaigre Balsamique, salade, pesto rosso.
- Le foie gras** 24€
Terrine de foie gras au muscat de Beaumes-de-Venise, petite poire pochée au vin rouge et brioche maison.

Plats

- Le poulpe** 27€
Tentacule poêlée, espuma de chorizo, petit pois croquant, cœur d'artichaut
- La truffe d'été** 27€
Risotto aux truffes d'été et parmesan
- Le lapin** 26€
Lapin, tapenade noire, millefeuille de pommes de terres, légumes du soleil, jus corcé
(Lapin d'origine Française)
- La montbéliarde** 28€
Entrecôte Montbéliarde, Gratin dauphinois d'antan, petits légumes croquants de saison, beurre maître d'hôtel. *(Entrecôte d'origine Française)*
- La côte de boeuf** 34€
Côte de boeuf Française (500g environ), Gratin dauphinois d'antan, petits légumes croquants de saison, beurre maître d'hôtel.

Desserts

- Le chèvre** 9€
Chèvre chaud à l'huile d'olive, ail et herbes aromatiques, dôme de pâte feuilletée, petite salade
- L'abricot** 10€
Oreillons d'abricot rôti au miel et lavande, biscuit moelleux aux amandes et glace pop-corn maison.
- Le citron de Marceau.** 10€
Crème citron, crumble amande, meringue citron vert



Starters

Ceasar Cereal-crusted chicken fillet, Parmesan shavings, bread croutons, Caesar sauce.	18€
The Tomato Heirloom tomato, buffalo mozzarella mousse, spiced tomato coulis, homemade basil ice cream.	20€
The Italian Tartare 70g knife-cut Charolais tartare, confit tomato, parmesan shavings, red onions, balsamic vinegar, salad, pesto rosso.	22€
Foie gras Foie gras terrine with Beaumes-de-Venise muscat, small pear poached in red wine, and homemade brioche.	24€

Main courses

The Octopus Pan-seared tentacle, chorizo espuma, crispy peas, artichoke heart.	27€
Summer Truffle Summer truffle risotto with parmesan	27€
The rabbit Rabbit, black tapenade, potato millefeuille, Mediterranean vegetables, rich jus	26€
Montbéliarde Montbéliarde rib steak, traditional dauphinois gratin, crunchy seasonal vegetables, maître d'hôtel butter.	28€
The Ribeye French Ribeye (approximately 500g), traditional potato gratin, seasonal crispy vegetables, maître d'hôtel butter.	34€

Desserts

Goat cheese Warm goat cheese with olive oil, garlic, and aromatic herbs, puff pastry dome, small salad.	9€
The Apricot Roasted apricot halves with honey and lavender, soft almond biscuit, homemade popcorn ice cream.	10€
Marceau's Lemon Lemon cream, almond crumble, lime meringue	10€



Vorspeisen

- Das Italienische Tartar** 22€
70g Messer-geschnittenes Charolais-Tartar, konfierte Tomate, Parmesanspäne, rote Zwiebeln, Balsamico-Essig, Salat, Pesto Rosso.
- Caesar** 18€
Gebratenes Hähnchenfilet mit Getreidepanade, Parmesanspänen, Toastbrot-Croûtons, Caesar-Sauce.
- Die Tomate** 20€
Heirloom-Tomate, Büffelmozzarella-Mousse, würziger Tomatencoulis, hausgemachtes Basilikummeis.
- Gänseleber** 24€
Terrine von Gänseleber mit Beames-de-Venise Muskat, kleiner in Rotwein pochierter Birne und hausgemachter Brioche.

Hauptgerichte

- Taube** 27€
Brust geröstet, konfierte Keule, zerdrückte Topinambur, knackiges saisonales Gemüse und kräftige Soße.
- Montbéliarde** 28€
Montbéliarde Rindersteak, traditioneller Dauphinois-Gratin, knackiges saisonales Gemüse, Kräuterbutter.
- Der Hase** 26€
Lapin, schwarze Tapenade, Kartoffel-Millefeuille, Sommergemüse, kräftige Sauce
- Der Oktopus** 27€
Gebratener Tentakel, Chorizo-Espuma, knusprige Erbsen, Artischockenherz.
- Sommertrüffel** 27€
Sommertrüffel-Risotto mit Parmesan

Desserts

- Ziegenkäse** 9€
Warme Ziegenkäse mit Olivenöl, Knoblauch und aromatischen Kräutern, Blätterteigdom, kleiner Salat.
- Die Aprikose** 10€
Mit Honig und Lavendel geröstete Aprikosenhälften, weicher Mandelbiskuit, hausgemachtes Popcorn-Eis.
- Marceaus Zitrone** 10€
Zitronencreme, Mandelcrumble, Limettenbaiser

IL MENU



Antipasti

- Il Tartare all'Italiana** 22€
70g di tartare di Charolais al coltello, pomodoro confit, scaglie di parmigiano, cipolle rosse, aceto balsamico, insalata, pesto rosso.
- Cesare** 18€
Filetto di pollo impanato ai cereali, scaglie di Parmigiano, crostini di pane bianco, salsa cesare.
- Il Pomodoro** 20€
Pomodoro antico, mousse di mozzarella di bufala, coulis di pomodoro speziato, gelato al basilico fatto in casa.
- Foie Gras** 24€
Terrina di foie gras al muscat di Beaumes-de-Venise, piccola pera cotta in vino rosso e brioche fatta in casa.

Piatti principali

- Piccione** 27€
Petto arrosto, coscia confit, purea di topinambur, verdure di stagione croccanti e salsa corposa.
- Montbéliarde** 28€
Bistecca Montbéliarde, gratin dauphinois tradizionale, verdure di stagione croccanti, burro alle erbe.
- Il coniglio** 27€
Coniglio, tapenade nera, millefoglie di patate, verdure estive, salsa intensa
- Il Polpo** 27€
Tentacolo scottato in padella, espuma di chorizo, piselli croccanti, cuore di carciofo.
- Tartufo estivo** 27€
Risotto al tartufo estivo e parmigiano

Dolci

- Formaggio di capra** 9€
Formaggio di capra caldo con olio d'oliva, aglio e erbe aromatiche, cupola di pasta sfoglia, insalatina.
- L'Albicocca** 10€
Metà albicocche arrosto con miele e lavanda, biscotto morbido alle mandorle, gelato al popcorn fatto in casa.
- Il Limone di Marceau** 10€
Crema al limone, crumble di mandorle, meringa al lime

HET MENU

Voorgerechten

- De Italiaanse Tartaar** 22€
70g mes-gesneden Charolais-tartaar, gekonfijte tomaat, parmezaanse schilfers, rode ui, balsamicoazijn, salade, pesto rosso.
- Caesar** 18€
Gepaneerde kipfilet met granen, Parmezaanse kaassnippers, broodkruimels, caesarsaus.
- De Tomaat** 20€
Heirloom tomaat, buffelmozzarella mousse, pittige tomatencoulis, huisgemaakt basilicumijds.
- Foie Gras** 24€
Ganzenlever terrine met Beames-de-Venise muskaat, kleine peer gepocheerd in rode wijn en huisgemaakte brioche.

Hoofdgerechten

- Duif** 27€
Gebraden borst, gekonfijte poot, gestamppte aardpeer, knapperige seizoensgroenten en krachtige jus.
- Montbéliarde** 28€
Montbéliarde entrecote, traditionele dauphinois gratin, knapperige seizoensgroenten, kruidenboter.
- Het konijn** 26€
Konijn, zwarte tapenade, aardappel-millefeuille, zomergroenten, krachtige saus
- De Octopus** 27€
Gebakken tentakel, chorizo espuma, knapperige erwten, artisjokhart.
- Zomertruffel** 27€
Zomertruffelrisotto met parmezaan

Nagerechten

- Geitenkaas** 9€
Warme geitenkaas met olijfolie, knoflook en aromatische kruiden, bladerdeegkoepel, salade.
- De Abrikoos** 10€
Met honing en lavendel geroosterde abrikozenhelften, zachte amandebiscuit, huisgemaakt popcornijs.
- De Citroen van Marceau** 10€
Citraencrème, amandelcrumble, limoenschuim



Entradas

El tartar a la italiana	22€
70g de tartar de Charolais cortado a cuchillo, tomate confitado, lascas de parmesano, cebolla roja, vinagre balsámico, ensalada, pesto rosso.	
César	18€
Filete de pollo empanizado con cereales, virutas de parmesano, migas de pan tostado, salsa César.	
El tomate	20€
Tomate antiguo, mousse de mozzarella di bufala, coulis de tomate especiado, helado casero de albahaca.	
Foie Gras	24€
Terrina de foie gras con muscat de Beaumes-de-Venise, pequeña pera pochada en vino tinto y brioche casero.	

Platos principales

Pichón	27€
Pecho asado, muslo confitado, puré de tupinambo, verduras crujientes de temporada y jugo intenso.	
Montbéliarde	28€
Entrecot Montbéliarde, gratin dauphinois tradicional, verduras crujientes de temporada, mantequilla de hierbas.	
El conejo	26€
Conejo, tapenade negra, milhojas de patatas, verduras de verano, salsa intensa	
El pulpo	27€
Tentáculo a la plancha, espuma de chorizo, guisantes crujientes, corazón de alcachofa.	
Trufa de verano	27€
Risotto con trufa de verano y parmesano	

Postres

Queso de cabra	9€
Queso de cabra caliente con aceite de oliva, ajo y hierbas aromáticas, cúpula de hojaldre, ensalada.	
El albaricoque	10€
Mediomelones de albaricoque asados con miel y lavanda, bizcocho blando de almendras, helado casero de palomitas.	
El Limón de Marceau	10€
Crema de limón, crumble de almendra, merengue de lima	