

# 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 pigeon** 27€  
Coffre rôti, cuisse confite, écrasé de topinambour, petits légumes croquants de saison et jus corsé. *(pigeon 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

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

## Main courses

<b>The Octopus</b> Pan-seared tentacle, chorizo espuma, crispy peas, artichoke heart.	27€
<b>Summer Truffle</b> Summer truffle risotto with parmesan	27€
<b>Pigeon</b> Roast breast, confit thigh, mashed Jerusalem artichoke, crunchy seasonal vegetables, and rich jus.	27€
<b>Montbéliarde</b> Montbéliarde rib steak, traditional dauphinois gratin, crunchy seasonal vegetables, maître d'hôtel butter.	28€
<b>The Ribeye</b> French Ribeye (approximately 500g), traditional potato gratin, seasonal crispy vegetables, maître d'hôtel butter.	34€

## Desserts

<b>Goat cheese</b> Warm goat cheese with olive oil, garlic, and aromatic herbs, puff pastry dome, small salad.	9€
<b>The Apricot</b> Roasted apricot halves with honey and lavender, soft almond biscuit, homemade popcorn ice cream.	10€
<b>Marceau's Lemon</b> 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.
- Das Rinderkotelett** 34€  
Französisches Rinderkotelett (ca. 500g), traditionelles Kartoffelgratin, saisonale knusprige Gemüse, Kräuterbutter.
- 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.
- La Costata di Manzo** 34€  
Costata di manzo francese (circa 500g), gratin di patate all'antica, verdure croccanti di stagione, burro maître d'hôtel.
- 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, gestampde aardpeer, knapperige seizoensgroenten en krachtige jus.
- Montbéliarde** 28€  
Montbéliarde entrecote, traditionele dauphinois gratin, knapperige seizoensgroenten, kruidenboter.
- Ribeye** 34€  
Franse ribeye (ongeveer 500g), traditionele aardappelgratin, seizoensgebonden knapperige groenten, maître d'hôtel boter.
- De Octopus** 27€  
Gebakken tentakel, chorizo espuma, knapperige erwttjes, 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

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

## Platos principales

<b>Pichón</b>	<b>27€</b>
Pecho asado, muslo confitado, puré de tupinambo, verduras crujientes de temporada y jugo intenso.	
<b>Montbéliarde</b>	<b>28€</b>
Entrecot Montbéliarde, gratin dauphinois tradicional, verduras crujientes de temporada, mantequilla de hierbas.	
<b>La Costilla de Res</b>	<b>34€</b>
Costilla de res francesa (aproximadamente 500g), gratén de patatas tradicional, verduras crujientes de temporada, mantequilla maître d'hôtel.	
<b>El pulpo</b>	<b>27€</b>
Tentáculo a la plancha, espuma de chorizo, guisantes crujientes, corazón de alcachofa.	
<b>Trufa de verano</b>	<b>27€</b>
Risotto con trufa de verano y parmesano	

## Postres

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