

LA MARMITE

Depuis 1932

Ici, on épluche, on coupe, on lave, on cuit, on frit, on mijote, en un mot on cuisine...



Chef de cuisine : Eric DOIN

LA CARTE

Les Entrées :

- Entrée du menu 11,90€
- Saumon fumé « maison » au bois de hêtre et sa crème légère au citron 17,90€
- Cuisses de grenouilles, crème d'ail et vert jus de persil 19,00€
- Planche de jambon ibérique « Pata Negra, Sierra de las Bellotas 24 mois d'affinage » & son « pan con tomate » 19,90€
- Escalopes de foie gras aux saveurs automnales 22,00€

Les Plats :

- Plat du menu 16,90€
- Cœur de rumsteak Black Angus (Creekstone), sauce au poivre du Sichuan 25,00€
- Sole (environ 300 g) grillée à la plancha, pomme duchesse et épinards 35,00€
- Faux-filet « Noire de Baltique » mûré 4 semaines, os à moelle, frites « maison » à la graisse de bœuf, poêlée de girolles et pleurotes, sauce bordelaise 37,00€
- Marmite de noix de Saint-Jacques, gambas et ½ homard canadien à l'armoricaine 39,90€

Les Desserts :

- Moelleux au chocolat, cœur coulant & sa crème anglaise 9,90€
- Dessert du menu 11,90€
- Millefeuille « maison » et sa crème légère à la vanille 12,50€
- Macaron « maison » poire/citronnelle 12,90€
- Paris-Brest XXL « maison » (à commander en début de repas) 12,90€

N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes
« Service compris » - Prix TTC
AOP : Appellation d'Origine Protégée

LE MENU

	Midi	Soir
Entrée+Plat ou Plat+Dessert	19.90€	24, 90€
Entrée+Plat+Dessert	29.90€	34, 90€
Tout Compris	39.90€	44, 90€

(Apéritif « Cocktail Royal Marmite » + entrée + plat + dessert + vin en bouteille (37,5cl) « sélection la Marmite » de Bordeaux rouge ou blanc ou bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse (50 cl) + café)

Les Entrées au choix :

- Flan de foies de volaille, crème au Porto
- Salade d'oreilles de cochon à la lyonnaise
- Feuilleté au fromage de chèvre et au miel
- Bouquet de la mer (4 huîtres « fine de claire » n°3 et 5 crevettes)

Les Plats au choix :

- Traditionnel pot-au-feu
 - Chili con carne
- Longe de porc façon « Vallée d'Auge »
 - Brandade de morue

Les Desserts au choix :

- Tranche de brie AOP « marbré à la crème de truffe blanche d'été »
 - Café gourmand
- Gâteau aux pommes confites à la normande
- Assiette de trois boules de glace ou sorbet au choix (vanille, café, chocolat, pistache, coco, framboise, citron, pomme, poire, cassis)