

Menu du midi

Formule à 21€

Entrée

Velouté de lentilles corail,, oeuf bio mollet

Plat

Ceviche de dorade

ou

Magret de canard du sud ouest (Rougié), cuisson basse température, sauce au poivre

Dessert

soufflé au chocolat noir et cointreau



LA MURAILLE
MARCENAIS

Au menu du soir cette semaine

Entrées à partager

Planche de foie gras	35€
Planche de charcuterie corse	30€
Assiette de saumon fumé "Kaviari", blinis maison	20€

Entrées

Ceviche de dorade, avocat et orange	18€
Escalope de foie gras, poire rôties	15€
Escargots de Bourgogne par 6 ou 12	11€/19€

Plats

Bar braisé au Champagne, brunoise de légumes	25€
Saint Jacques rôties, risotto à la truffe noire d'Italie	29€
Magret de canard du Sud-Ouest entier, poivre vert	26€
Ris de veau, sauces aux morilles	32€
Rognon de veau, flambé au Cognac	27€
Filet de boeuf	30€
Escalope de foie gras	40€
Noix d'entrecôte, "Black Angus"	30€



LA MURAILLE
MARCENAIS

Au menu du soir cette semaine

Desserts

Assiette de fromages Corse	10€
Belle crème brûlée, vanille de Madagascar	10€
Pavlova, chantilly mascarpone, mangue et framboise	10€
Brownie, crémeux chocolat et noisettes caramélisées	10€
Café ou Thé gourmand	10€
Tarte au citron meringué	10€
soufflé au chocolat noir et Cointreau, crème glacée à la vanille (15 min de cuisson)	10€



LA MURAILLE
MARCENAIS