# *Suggestions des fêtes*
# LE MARCEAU

## ENTRÉES

**Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental : 18 €**

**Foie gras basse température : 28 €**
chutney à la figue, pain toasté aux céréales

**Saumon gravlax : 28 €**

**Escargots de Bourgogne x6 : 18 €**

**Huîtres x6 : 18 €**

**Cuisses de grenouilles persillées : 18 €**

**Œuf mayonnaise truffé : 16 €**



## PLATS

**Filet de bœuf grillé : 43 €**
Purée maison truffée, jus corsé

**Filet de canette basse température : 38 €**
mélange forestier, jus de volaille

**Saint-Jacques poêlées : 44 €**
mousseline de panais, carottes glacées, réduction mandarine-verveine

**Burger de canard & foie gras : 32 €**

**Bœuf bourguignon traditionnel : 30 €**

**Burger du Marceau : 32 €**

**Suprême de poulet Korma : 28 €**

**Salade César Marceau : 28 €**

**Tartare de bœuf traditionnel : 28 €**

**Croque-monsieur : 25 €**
frites

**Fish and chips : 28 €**
sauce tartare, frites

## DESSERTS

**Tarte tatin : 18€**

**Profiteroles maison : 18 €**

**Moelleux au chocolat : 15 €**
crème anglaise

**Bûche du chef pâtissier : 15 €**

**Café gourmand : 16 €**
assortiment de petites gourmandises

**Champagne gourmand : 26 €**
assortiment de petites gourmandises

*Réserver*

# *Suggestions des fêtes*
# LE MARCEAU

## STARTERS



**French Onion Soup with Emmental Cheese Gratin: €18**

**Slow-Cooked Foie Gras: €28**
Fig chutney, toasted multigrain bread

**Salmon Gravlax: €28**

**Burgundy Snails x6: €18**

**Oysters x6: €18**

**Frog Legs with Garlic and Parsley: €18**

**Truffle Mayonnaise Egg: €16**



## MAIN COURSES

**Grilled Beef Fillet: €43**
homemade truffle mashed potatoes, rich reduced jus

**Slow-Cooked Duckling Fillet: €38**
wild mushroom medley, poultry jus

**Pan-Seared Scallops: €44**
Parsnip mousseline, glazed carrots, mandarin and verbena reduction

**Duck and Foie Gras Burger: €32**

**Traditional Beef Bourguignon: €30**

**Marceau Burger: €32**

**Chicken Korma Supreme: €28**

**Marceau Caesar Salad: €28**

**Traditional Beef Tartare: €28**

**Croque Monsieur: €25**
french fries

**Fish and Chips: €28**
tartare sauce, French fries

## DESSERTS

**Tarte Tatin: €18**

**Homemade Profiteroles: €18**

**Chocolate Fondant: €15**
vanilla custard

**Pastry Chef's Yule Log: €15**

**Gourmet Coffee: €16**
selection of mini sweet treats

**Gourmet Champagne: €26**
selection of mini sweet treats

*Book a Table*