



LA TABLE DE MARÇAY

*Notre chef Romain THEVENON  
s'inspire du potager, de la vigne et des truffières pour vous composer  
des menus d'une simplicité gourmande et créative dans l'espoir  
de vous créer du bonheur olfactif et surtout gustatif*

*Bon appétit à toutes et à tous*

*" Il n'y a qu'une cuisine : la bonne!!! "*  
Paul BOCUSE

*" Les vins qui ont un fleuve pour terroir... "*

*Le Val de Loire est la 3ème région viticole française. Le point d'équilibre entre le Sud et le Nord, la suavité et la fraîcheur, les arts et les lettres, la tradition et la modernité. De ces mélanges harmonieux, favorisés par un climat tempéré et des terroirs somptueux, est née la plus vive diversité de vins...*

*Constantin Pechin  
Sommelier*



LA TABLE DE MARÇAY

## NOS FORMULES

### " LES DEJEUNERS EN SEMAINE "

*Disponible les midis pour les déjeuners de la semaine*

A CHOISIR PARMIS LES PROPOSITIONS DU JOUR  
*CHOOSE AMONG THE DISHES OF THE DAY*

**20 €**

**Entrée et plat ou plat et dessert**

*Starter and main course or main course and desert*

**25 €**

**Entrée, plat et dessert**

*Starter, main course and desert*

**30 €**

**Entrée, plat, fromage et dessert**

*Starter, main course, cheese and desert*

**21 €**

**Végétarien/ *Vegetarian***

**Entrée, plat et Dessert**

*Starter, main course and desert*

**15 €**

**MENU ENFANT (-DE 12 ANS)**

**Entrée, plat et dessert**

*Starter, main course and desert*



LA TABLE DE MARÇAY

Vous avez aimé  
La Cuisine  
de  
Notre Chef  
Romain THEVENON  
Et de son équipe

Vous avez également apprécié  
le service de qualité  
de  
La Salle organisé par notre responsable  
Stéphane ANASTASI  
et  
Vous souhaitez faire plaisir à vos proches,  
Adressez-vous à la réception et  
Offrez-leur  
un bon cadeau