



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