



LA TABLE DE MARÇAY

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

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



LA TABLE DE MARÇAY

## NOS FORMULES

### " LES DEJEUNERS DE MARCAY "

A CHOISIR PARMIS LES PLATS DE LA CARTE  
*CHOOSE AMONG THE DISHES OF THE MENU*

**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, fromages et dessert

*Starter, main course, cheese and desert*

**21 €**

Végétarien/ *Vegetarian*

Entrée, plat et Dessert

*Starter, main course and desert*

**12 €**

### MENU ENFANT (-DE 12ANS)

Entrée, plat et dessert

*Starter, main course and desert*



LA TABLE DE MARÇAY

"A LA CARTE"

**LES ENTREES... STARTERS...**

Saumon d'Ecosse Label Rouge, cru et cuit, vinaigrette aux herbes,  
sur son toast de pain campagnard 13 €  
*Red Label Scottish salmon, raw and cooked, herbal vinaigrette, on his toast of country side bread*

Œuf poché sauce meurette au vin du Château, champignons et  
oignons cébette glacés, lard paysan et herbes du jardin fraîchement taillées 10.50 €  
*Poached egg meurette sauce of castle red wine, mushrooms and onions, peasant bacon and salad*

**LES SALADES... SALADS...**

***La Rabelaisienne***

Fraicheur de jeunes pousses, poitrine confite, toast de chèvre affiné, œuf dur,  
pommes de terre Grenaille et vinaigrette à l'ancienne 10.50 €  
*salad, confit pork, goat toast, hard egg, Grenaille potato and old-fashioned vinaigrette*

***La Légumineuse***

Fraicheur de laitue, carottes cuites et crues, rémoulade de chou,  
pommes croquantes, échalotes, herbes fraîches, croutons à l'huile d'olive 15 €  
*Lettuce freshness, cooked and raw carrots, cabbage remoulade, crumchy apples, shallots,  
fresh herbs, croutons with olive oil*

***Sandwich selon l'inspiration du chef (disponible au menu ou à la carte)***

*Sandwich according to the chef's inspiration*  
Vous sera expliqué à la commande / *You will be explained to the order*



LA TABLE DE MARÇAY

"A LA CARTE"

**LES PLATS...MAIN COURSES...**

Cœur de rumsteak de « Rouge des Prés » et son jus (180gr en Formule) <i>Heart of rumsteak of "Rouge des Prés" and his juice</i>	(300gr) 22.50 €
Carré de porc « Roi Rose »basse température, crème de Sainte Maure de Touraine Affiné <i>Rack of pork "Roi Rose" low temperature and cream of Sainte Maure de Touraine Refined</i>	18.50 €
Pavé de merlu et sa crème de fumet (140gr en Formule) <i>Paved hake and smoking cream</i>	(220gr) 18.50 €

**LES FROMAGES... CHEESE....**

Assiette de fromages affinés, vert du jardin <i>Plate of mature cheeses and salad</i>	6.50 €
Nougat de chèvre, relish de concombre <i>Goat nougat and cucumber relish</i>	10.50 €

**LES DESSERTS... DESERTS...**

Mousse au chocolat noir « Kayambe » cœur praliné <i>Dark chocolate mousse "Kayambe" praline heart</i>	6.50 €
Tarte Tatin Vigneronne et sa crème paysanne <i>Tarte Tatin Vigneronne and her peasant cream</i>	7.50 €
Dessert du Moment <i>Dessert of the Moment</i>	5.50 €