



# *Restaurant La Marquise de Lisle*



*Le Chef et son équipe vous proposent*

## *Pour Commencer*

*Raviolis à la Ricotta et Epinards Avec sa Crème et Truffe Noire d'été* 23 €

*Ballottine de Foie-Gras Mi-cuit et Magret de Canard Fumé*  
*Accompagnés d'artichauts en Barigoule* 26 €

*Déclinaison de Poissons Fumé en Trois Mode*  
*Tartare, Carpaccio et Cube (Esturgeon, Thon, Espadon)* 26€

*Soupe aux Langoustines Parfumées à la Coriandre, Gingembre,*  
*Légumes et Pousses de Soja* 27€

## *Pour Suivre*

*Rognons de Veau Sauté à la Moutarde*  
*Accompagné de Riz Sauvage et Légumes de Saison* 25€

*Medaillons de Filet de Bœuf à la Crème de Parmesan, Bacon Crispy,*  
*Tomates cerises confites et Tuile* 30€

*Risotto Crémeux à la Bisque avec son Demi-Homard de Bretagne* 30 €

*Filet de St Pierre Roti Accompagné de Pointes d'Asperges,*  
*Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile Avec sa Sauce à la Fleur d'Hibiscus*  
*Et Miel d'Acacias* 32€

## *Le Plateau de Fromages du Berger*

*12 €*

## *Les Douceurs*

*Soufflé à la Nougatine, Crème Glacée Amarena Sauce Pistache* *12 €*

*Feuilleté de Chocolat Bitter, Parfait à la Tomate de Crimée,  
Mousse Mascarpone Menthe, Glace Citron Vert* *12 €*

*Assortiment de Sorbets et Crèmes Glacées* *9 €*

*Farandole de Fruits de Saison* *9 €*

*Bonne dégustation...*

*Service entre 19h30 et 22h00*