



LA TABLE DE MARÇAY

" La bonne cuisine est la base du véritable bonheur "

Auguste ESCOPIER

Des hommes qui cultivent, élèvent et pêchent avec passion sont nécessaires à l'élaboration de la carte. Nous voudrions remercier toutes ces personnes qui font partie de notre aventure et qui travaillent sans relâche pour la qualité des produits que l'on propose.

- Le "Fournil du Château" pour son pain au levain traditionnel,
- Jacky MERCIER et Annie Bertin pour leurs légumes issus de culture biologique,
- Isabelle et Philippe ANDIGNAC qui, des Landes, nous procurent le meilleur du foie gras,
- Mr Jacques CARAYON et son huile de noisette artisanale du Gers,
- Nicolas BRAHIC, pour ses cochonnets élevés sur le plateau du Larzac dans le respect de l'animal et de son environnement, nous propose une viande d'une qualité et d'une saveur exceptionnelles,
- Thierry JOURDAN de « Négotours » et les boucheries Nivernaises qui sélectionnent les viandes venant des meilleurs élevages de notre pays,
- La Chocolaterie "Michel CLUIZEL" pour ses cacaos issus de crus de plantations, préparés sans lécithines de soja,
- Guillaume Turquois, des « Jardins de Rabelais », avec qui je cultive nos herbes et aromates, fruits et légumes de notre jardin potager,

Et, sans la collaboration de toutes les âmes qui m'entourent, rien ne serait possible, alors un grand merci à eux aussi...

Cédric Delay
Chef de Cuisine

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

Le Val de Loire est la 3^{ème} 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. Laissez-vous guider, nous aurons un grand plaisir à vous proposer un accord Mets & Vins pour accompagner votre repas. Une belle façon de découvrir les trésors que recèlent notre magnifique région...

Notre Chef Sommelier



LA TABLE DE MARÇAY

" AU FIL DU TEMPS "

64€ (le menu complet)
48€ (avec un choix entre le poisson et la viande)

64€ (Full menu)
48€ (Choice between Fish and Meat)

Filet de maquereaux mariné aux agrumes,
petit bouchon de pomme de terre citron et aneth
Citrus marinated mackerel filet, lemon potatoes and dill



Filet de merlu rôti au beurre, fenouil et coriandre
Hake fillet roasted in butter, fennel and coriander

Et / Ou
And / Or

Râble de lapin parfumé au cassis, mousseline de pomme de terre moutardée
Blackcurrant flavoured saddle of rabbit, mashed mustard potatoes



Marquise glacée aux fruits rouges, comme un vacherin
Iced marquise of red fruits like a vacherin



LA TABLE DE MARÇAY

" LA TABLE DE MARÇAY "

85€ (le menu complet)
69€ (avec un choix entre le poisson et la viande)

85€ (full menu)
69€ (Choice of fish course or meat course)

Foie gras mi-cuit, mousse légère à la cerise et confit d'oignon
Half-cooked foie gras, light cherry mousse and onion chutney



Palet de thon dans une feuille de chou rôtie,
velours de céleri et émulsion d'une bisque
Tuna packed in a roasted cabbage leaf, velvet of celery and bisque emulsion

Et / Ou
And / Or

Veau au poivre, cannelloni de légumes provençaux et polenta croustillante
Peppered Veal cannelloni Provencal vegetables and crispy polenta



Plateau de fromages frais et affinés par Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France 2007
Cheese tray prepared by Xavier Thuret, "best in France" award 2007



La pistache comme un financier associée à l'Ivoire, cocktail Caraïbes en sorbet
Pistachio "financier" with its Ivory, Carribean cocktail sorbet



LA TABLE DE MARÇAY

" LES PIEDS SOUS LA TABLE "

106 €

Le « laisser-faire » du Chef propose 6 plats en petites portions, vous permettant de faire un tour d'horizon de la carte du Chef.

Présenté quotidiennement par le Maître d'Hôtel, ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la même table.

The Chef's Selection proposes 6 different courses in small portions, a great way to discover the Chef's menu.

Presented each day by our Maître d'hôtel, this menu is served to all guests at the same table.

" MENU ENFANT "

1 plat – 10 €
2 plats – 15 €
3 plats – 20 €

Le menu enfant est proposé jusqu'à 12 ans.
Elaboré par le chef et selon la saison.

*The Childs menu is proposed for those up to 12 years of age
Prepared by the Chef according to the season*



LA TABLE DE MARÇAY

"A LA CARTE"

LES ENTREES... *STARTERS...*

Filet de maquereaux mariné aux agrumes, petit bouchon de pomme de terre citron et aneth <i>Citrus marinated mackerel filet, lemon potatoes and dill</i>	23€
Tomates d'Antan... Mozzarella, Tofu et Ibérique <i>Old variety Tomatoesmozzarella, tofu and Iberian ham</i>	26€
Foie gras mi-cuit, mousse légère à la cerise et confit d'oignon <i>Half-cooked foie gras, light cherry mousse and onion chutney</i>	28€
Tartare de gambas à la granny et citron caviar, sur son biscuit tiède au céleri <i>Prawn tartare scented with granny apple and lemon caviar on a lukewarm celery biscuit</i>	29€
Risotto au vieux parmesan, légumes croquants et truffe d'été <i>Risotto with matured parmesan, crisp vegetables and summer truffle</i>	31€

LES POISSONS... *FISH...*

Filet de merlu rôti au beurre, fenouil et coriandre <i>Hake fillet roasted in butter, fennel and coriander</i>	23€
Palet de thon dans une feuille de chou rôtie, velours de céleri et émulsion d'une bisque <i>Tuna packed in a roasted cabbage leaf, velvet of celery and bisque emulsion</i>	27€
Filet de saint-pierre au plat, étuvée de poivron et risotto à l'encre <i>Seared john dory filet, steamed peppers and cuttle fish ink risotto</i>	34€
Tronçon de turbot rôti aux artichauts et caponata aux olives noires <i>Portion of turbot roasted with artichokes and black olive caponata</i>	39€
Homard bleu, tagliatelles fraîches à la coriandre et agrumes <i>Blue lobster, fresh coriander and citrus tagliatelle</i>	43€



LA TABLE DE MARÇAY

"A LA CARTE"

LES VIANDES... *MEAT...*

Râble de lapin parfumé au cassis, mousseline de pomme de terre moutardée <i>Blackcurrant flavoured saddle of rabbit, mashed mustard potatoes</i>	25€
Veau au poivre, cannellonis de légumes provençaux et polenta croustillante <i>Peppered Veal cannelloni Provencal vegetables and crispy polenta</i>	29€
Coffre de pigeon de Racan rôti, pain d'épices et rhubarbe. Les cuisses en pastillât <i>Roast suprême of « Racan » pigeon, gingerbread and rhubarb. The thighs in a light pastry</i>	36€
Ris de veau piqué à la cacahuète, girolles et petits pois à la coppa <i>Peanut Sweetbreads, girolle mushrooms, peas with coppa ham</i>	39€
Filet de bœuf de Salers, ravioles de ricotta et truffe d'été, jus de viande parfumé <i>Filet of Salers beef, ricotta and summer truffle ravioli, scented meat jus</i>	41€

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

Le Chariot de Fromages frais et affinés par Xavier Thuret, MOF 2007 <i>Cheese tray prepared by Xavier Thuret, "best in France" award 2007</i>	15€
Un peu de verdure, salade avec sa vinaigrette : Olive-Citron, Olive-Balsamique ou Noix <i>Some green salad with the dressing of your choice: Olive-Lemon, Olive-Balsamic or Walnut</i>	10€

LES DESSERTS... *DESSERTS...*

Marquise glacée aux fruits rouges comme un vacherin <i>Iced marquise of red fruits like a vacherin</i>	16€
La pistache comme un financier associée à l'Ivoire, cocktail Caraïbes en sorbet <i>Pistachio "financier" with its Ivory, Carribbean cocktail sorbet</i>	16€
Combinaison de Z karamel, abricot et amande <i>Z Karamel combination, apricot and almond</i>	16€
Mousseline de citron vert, fraises au Yuzu et son sorbet <i>Lime mousse, strawberries with yuzu and its sorbet</i>	16€
Sablé gianduja et cerise, glace à la crème brûlée <i>Gianduja and cherry shortbread, ice cream brulee</i>	16€