

Menu de Pâques

L'Auberge de Marville

Hôtel restaurant 17 Grand Place 55600 MARVILLE

Pâté en croûte veau, porc, canard, foie gras du sud-ouest, pistache, champignons, au Madère et Cognac, confiture aux oignons rouges aigre-doux au miel Lorrain.

Ou

Terrine froide, merlan du Nord, lotte de Méditerranée, saumon écossais, à l'aneth, mayonnaise safranée, curcuma et croquant de légumes au basilic.

A emporter 32 €

Et

Gigot d'agneau, cuisson 7 heures, farandole de légumes, parmentier persillé aux champignons confits.

Ou

Pavé de dorade de l'Atlantique, sauce crémeuse au beurre, porto, crevettes grises, polenta au citron, beurre de crustacés, et asperges d'Alsace.

Et

Mousse de poires, au chocolat-caramel, croustillants dentelles au chocolat noir.

Sur réservation (selon disponibilités) dès maintenant jusqu'au 31 mars

☎ 06 80 35 81 93 / ✉ aubergemarville@gmail.com

A emporter le samedi 04 avril entre 10h et 12h ou entre 17h et 18h

Pour accompagner vos plats, nous vous proposons

- Crémant d'Alsace 15 €
- Pinot auxerrois blanc 37.5 cl 11 €
et 75 cl 17 €

de notre fournisseur Pierre et Frederic Becht,

- Saint Emilion Château Haut-Fayan 2015 75 cl 25 €

www.aubergedemarville.com