

La Table

de la Marquise

by Christophe Besse

La Table

de la Marquise

by Christophe Besse

NOTRE CUISINE

À La Table de la Marquise, notre cuisine s'inscrit dans une démarche authentique et exigeante, guidée par le respect des produits, des saisons et de ceux qui les cultivent. Nous privilégions des ingrédients frais, issus de producteurs locaux, afin de proposer une cuisine sincère, ancrée dans son territoire et en parfaite harmonie avec le rythme de la nature.

Chaque plat est pensé pour sublimer le produit dans sa plus simple expression : des cuissons maîtrisées, des accords justes, une touche de créativité maîtrisée qui vient enrichir sans dénaturer. Notre ambition est de proposer une cuisine élégante et lisible, où chaque saveur trouve sa place avec équilibre et précision.

Cette approche est le fruit d'un savoir-faire construit au fil du temps à travers **L'Atelier Gourmand**, notre activité traiteur & chef à domicile implantée depuis plus de 20 ans sur le territoire. Cette expérience nous a permis de développer une véritable exigence en matière de qualité, de régularité et d'adaptabilité, afin de répondre avec justesse aux attentes de chaque client, dans des contextes variés.

Aujourd'hui, La Table de la Marquise prolonge cet engagement en proposant une expérience culinaire sur place, où l'exigence du traiteur rencontre le plaisir du restaurant. Même attention portée aux détails, même respect des saisons, même volonté de valoriser les producteurs locaux : une continuité naturelle au service d'une cuisine généreuse et maîtrisée.

Nous vous accueillons pour partager une cuisine vivante, ancrée dans son territoire, pensée pour s'adapter à chaque moment de dégustation, du déjeuner au dîner, avec toujours la même exigence : vous offrir une expérience à la fois simple, raffinée et profondément sincère.

Christophe & Enzo Besse

Les entrées

ASPERGES & COPPA 14€

Asperges fondantes crème mousseline au citron confit herbes fraîches poivre du Sichuan chiffonnade de coppa croustillant de polenta

TRUITE & PICKLES 14€

Filet de truite mariné aux agrumes et baies roses crème acidulée pickles de radis purple nori croustillante

PATATE DOUCE & SÉSAME 12€

Comme un tataki condiments asiatiques mayonnaise japonaise sésames torréfiés tuile de riz soufflé

FOIE GRAS & POIRES 18€

Foie gras aux poivres de Kâmpôt chutney de poires aux épices brioche toastée à la moutarde violette

PIED DE COCHON & TOMME DES ARDOISIERS 14€

Cromesquis de pied de cochon tomme des Ardoisiers jeunes pousses et légumes craquants

THON & AVOCAT 14€

Tartare de thon et avocat sauce miel sésame soja huile de poireau petits croûtons rôtis

Les plats

LE VEAU & TROMPETTES DE LA MORT 25€

Noisette de veau jus corsé aux trompettes de la mort nuage de pomme de terre carottes fanes rôties

LE COCHON & SOJA 22€

Confit et snacké marinade thaïe sucrine braisée pommes de terre confites

MERLU & BEURRE AUX HERBES 22€

Snacké croûte de beurre aux herbes légumes du moment en différentes textures

BŒUF & FOIE GRAS 25€

Jarret confit 24h escalope de foie gras poêlée sauce bordelaise polenta crémeuse aux épices, crème de carottes fumée

VOLAILLE & TRUFFE D'ÉTÉ 22€

Suprême de volaille fermière farce fine aux truffes d'été jus de volaille corsé printanière de légumes purée maison

RISOTTO & LÉGUMES 20€

Risotto crémeux parmesan pleurotes croustillantes et légumes du moment

Les desserts

RIZ & CAMEL 10€

Riz au lait tiède quenelle de glace à la vanille de Madagascar crumble de sablé et pain d'épices
tuile caramel

CHOCOLAT & VANILLE 12€

Sponge cake chocolat mousse légère quenelle de glace
à la vanille de Madagascar gruë de cacao

MERINGUE & CITRON 10€

Meringues coco agrumes mousse citron sablé voile limoncello

FRAISES & MASCARPONE 12€

Fraises, crème mascarpone agrumes basilic tuile croustillante

Menu 38€

TRUITE & PICKLES

Filet de truite mariné aux agrumes et baies roses crème acidulée pickles de radis purple nori croustillante

OU

PIED DE COCHON & TOMME DES ARDOISIERS

Cromesquis de pied de cochon tomme des ardoisiers jeunes pousses et légumes craquants

OU

PATATE DOUCE & SÉSAME

Comme un tataki, condiments asiatiques mayonnaise japonaise sésames torréfiés tuile de riz soufflé

.....

VOLAILLE & TRUFFE D'ÉTÉ

Suprême de volaille fermière farce fine aux truffes d'été jus de volaille corsé printanière de légumes purée maison

OU

LE COCHON & SOJA

Confit et snacké marinade thaïe sucrine braisée pommes de terre confites

OU

RISOTTO & LÉGUMES

Risotto crémeux parmesan pleurotes croustillantes et légumes du moment

.....

RIZ & CAMEL

Riz au lait tiède quenelle de glace à la vanille de Madagascar crumble de sablé et pain d'épices tuile caramel

OU

CHOCOLAT & VANILLE

Sponge cake chocolat mousse légère quenelle de glace à la vanille de Madagascar gruë de cacao

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes. Pour toute information, merci de vous rapprocher de notre équipe.

Origine des viandes : France / UE

Nous favorisons l'approvisionnement en produits locaux dès que cela est possible

Menu enfant 15€

Suprême de volaille juste snacké sauce crème frite maison

Ou

Poisson du moment snacké à la plancha purée maison

.....

Coulant chocolat et sa crème anglaise

Ou

Glace vanille artisanale chantilly

.....

Une boisson au choix