

Marie

Brasserie · Sur leau

ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF | 21,-

Steak tartare • brioche • bone marrow • beurre noisette

LOUP DE MER | 19,- 

Seabass • eel • horseradish • watercress
with Perle Imperiale caviar 10gr | 30,-

CELERI-RAVE | 18,- 

Celeriac • remoulade • sea lettuce • sprout • cavolo nero

ENTREMETS

RIS DE VEAU | 24,-

Sweetbread • lentil • eel • onion

TURBOT À LA DUGLÉRÉ | 30,-

Turbot • parsley • tomato • shrimp

POIREAU | 21,- 

Leek • Vacherin Mont d'Or • pepper • hazelnut • truffle

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE BOEUF | 44,-

Tenderloin • maitake • oxtail jus
with foie gras | 15,-

FAISAN | 30,-

Pheasant • black pudding • sauerkraut • pommes Anna

SANDRE | 29,- 

Pike perch • sauce suprême • turnip • truffle

VOL-AU-VENT | 26,- 

Puff pastry • mushroom • salsify
with truffle 5gr | 15,-

BLACK ANGUS SIRLOIN (650gr. - to share) | 125,-

Fries • salad • shallot • chives • béarnaise

DESSERTS

OMELETTE NORVÉGIENNE | 15,-

Sea buckthorn • white chocolate • meringue

CHOCOLAT | 16,-

Tainori chocolate • vanilla

PAIN PERDU | 14,- 

French toast • cardamom • dulce de leche • Cointreau

SÉLECTION DE FROMAGES | 18,-

Cheese • fig toast • compote



ACCOMPAGNEMENTS

FRITES | 7,50,-

Mayonnaise • chives

CHOUCROUTE | 12,50,-

Sauerkraut • La ratte mousseline

CHICOREE | 7,50

Chicory • Grand Marnier

CHAMPIGNON | 12,50

Mushroom • Jerusalem artichoke

PAIN | 4,75

Sourdough • salted butter

SALADE | 5,-

Ricotta

Marie's vegetarian dishes. 

All our ingredients are responsibly sourced.

Please inform our team if you have any allergies and/or dietary requirements.

BIB Gourmand menu | 55,- 

