

# ***MB Restaurant***

*Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre établissement.*

*Nous avons fait le choix de producteurs et de partenaires locaux :*

*Maison Aimé, Volailles Dublanc,  
Charcuterie Corynne Dumont, Louis Ospital,  
Boulangeries Chocolatine et Louis&Madeleine,  
Barajas Primeurs, Ferme St Henri,  
Fromages de Flore,  
Mericq, Fumage d'Angresse,  
Minoterie Dom*

*Le restaurant est ouvert du mardi au samedi !*

*Réservations au 05 58 72 12 02  
Service de 12h00 à 13h15 et de 19h30 à 21h00*

*Nous vous informons que le restaurant ferme ses portes  
à 16h00 pour le déjeuner et à minuit pour le dîner !*

*( Pour recevoir par email la carte du mois,  
merci de nous contacter : [mbrestaurant@orange.fr](mailto:mbrestaurant@orange.fr) )*

## ***Journées à thème***

***Jeudi 15 Novembre : «cuisine lyonnaise – beaujolais nouveau» menu à 50 € hors boissons***

***Vendredi 14 Décembre : «gibier à poils» menu à 60 € hors boissons***

*Prix nets TVA et taxes incluses*

## *La carte du mois de novembre 2018*

<i>Plat + fromage ou dessert</i>	<i>35 €</i>
<i>Entrée + plat</i>	<i>40 €</i>
<i>Entrée + plat + fromage ou dessert</i>	<i>45 €</i>
<i>Entrée + plat + fromage + dessert</i>	<i>50 €</i>
<i>Le Menu Découverte, composé de tous les plats suivis du (*) est servi pour l'ensemble des convives d'une même table</i>	<i>55 €</i>
<i>La formule déjeuner (plat et dessert) changeant tous les jours du mardi au samedi</i>	<i>18 €</i>
<i>La formule déjeuner + une entrée à la carte</i>	<i>30 €</i>

### *Les entrées*

*Bonbon croustillant de foie gras de canard,  
topinambours et betterave rouge au fenugrec, jus perlé à la racine de gingembre (\*)*

*Cromesquis de cervelle de porc aux épices douces,  
mâche en salade, vinaigrette aux fruits de la passion et au chorizo bellota (\*)*

*Hareng fumé sur une tarte tatin d'échalotes grises,  
sauce au yaourt de brebis, à l'aneth et au citron vert*

### *Les plats*

*Filet de limande cuit au four à la tapenade,  
risotto aux jeunes poireaux et aux pleurotes, émulsion au basilic (\*)*

*Lapin fermier braisé aux radis noirs en ballotin de chou vert frisé,  
bouillon de cuisson corsé au bâton de réglisse*

*Pavé de bœuf de Chalosse en croûte de persil plat et de câpres,  
céleri rave comme des pommes pont-neuf, jus de viande à l'ail doux confit (\*)*

### *Le fromage et les desserts*

*Gratin de Mont d'Or aux pommes, pruneaux d'Agen et anis vert (\*)*

*Poire pochée à la crème de cassis, crumble de sablé breton, glace au poivre de Sichuan (\*)*

*Pain d'épices à ma façon, crème au bourbon, sorbet à l'orange*

*Brownie au chocolat et aux noix de Nathalie, caramel au beurre salé, sorbet banane (\*)*

***Journée du jeudi 15 novembre 2018***  
***« cuisine lyonnaise - beaujolais nouveau »***  
***à 50 € par personne***

*Amuse Bouche : Gratinée Lyonnaise*

\*\*\*

*Saucisson pistaché de chez Bobosse en brioche,  
frisée blonde en salade, vinaigrette aux échalotes grises*

\*\*\*

*Coq au vin rouge aux oignons grelots et au lard fumé,  
pommes de terre vonnassiennes aux herbes*

\*\*\*

*Soufflé au Saint-Marcellin*

\*\*\*

*Bugnes, crème aux pralines, sorbet chocolat*

***Journée du vendredi 14 décembre 2018***  
***« Gibier à poils »***  
***à 60 € par personne***

*Amuse Bouche :*

*Crème de châtaignes, croutons de pain d'épices, espuma à la moutarde*

\*\*\*

*Pâté chaud de sanglier aux noisettes et aux raisins marinés à l'armagnac,  
mâche en salade, vinaigrette à la racine de gingembre*

\*\*\*

*Lièvre à la royale, salsifis braisés, jus de cuisson au sang et au cacao*

\*\*\*

*Pain perdu de brioche et pomme rôtie à la cannelle,  
caramel au beurre salé, glace à la vanille*