



*Le restaurant Marso&co vous propose un menu à déguster sur place ou à emporter
Déjeuner et au dîner du lundi au vendredi*

Entrée / Plat / Dessert à 38 euros

X

*Entrée / Plat OU Plat / Dessert à 28 euros
(Au choix dans ce menu)*

Apéritifs à 6 euros

*Pimientos frits à la fleur de sel
Fromage de brebis & confiture de coing
Mortadelle à la pistache*

Entrées

*Brochette de chorizo au veau, sucrine grillée & légumes en pickles
Stracciatella, salade d'endives rouges & noix, grenade & graines de coriandre
Houmous au brocoli frit, noisettes & oignons rouge, zaatar
Vitello tonnato, câpres frits & croûtons, parmesan & cébettes
Salade de quinoa à la betterave, figues & féta, vinaigre balsamique & pignons de pin
Saumon mariné & salade de fenouil à l'orange, baies rose*

Plats

*Lieu noir rôti, endives caramélisées & grenade, pistaches & beurre blanc
Pâtes « mafaldine » à la truffe de bourgogne & crème de ciboulette
Joue de bœuf à la sauce vin rouge, choux de bruxelles & panisse frite
Maquereaux grillés & shakshouka à la blette, croûtons & salade d'herbes
Poitrine de porc snacké & frégola aux champignons, padrones frits
Epaule d'agneau de lait confite pendant 12 heures (pour deux personnes à 80 euros)*

Desserts

*Riz au lait à la grenade & pistache, caramel à l'eau de rose
Panna cotta à la fleur d'oranger, purée de coing & châtaigne râpée
Poire confite & ganache chocolat, maïs soufflé & poudre de gingembre*

Prix nets en euros, taxes & service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes

Tous nos plats sont faits maison & réalisés équipés de gants & de masque pour garantir le respect des normes d'hygiène et les gestes barrières.