

# MARLOE

*Faites vous plaisir avec le diamant noir*  
**La carte spéciale truffe noire**



## LES ENTREES

### **Le Velouté de Zucca Violino 39€**

Speck, Copeaux de châtaignes, perlé à l'huile de cazettes lamelles de truffes.

### **La Belle Burrata des Pouilles (300g) 42€**

Lamelles de truffes, tapenade d'olive de Kalamata, jus de viande.

### **Le Croque-Monsieur du MARLOE à la Truffe 38€**

Gratiné, déjà taillé et prêt à déguster.

## LES PLATS

### **Fregola sarda à la truffe 42€**

Cuisinées comme un risotto, jambon rôtis truffé, Comté 24 mois d'affinage.

### **La Blanquette de Veau à la Truffe 52€**

Gnocchis, oignons grelots, champignons, carottes, pois gourmand.

### **Le Filet de Bœuf à la Truffe 75€**

Sauce Périgueux, Mousseline de Pommes de Terre.

### **Noix de coquilles Saint-Jacques à la Truffe 64€**

Purée de butternut, spaetzle à la tartuffata, artichaut, carbonara, pastrami.

### **Le Croque-Monsieur du MARLOE à la Truffe 46€**

Le Mesclun de Salade à la Truffe.

## GARNITURE

**Mousseline de pommes de terre à la truffe 26€**