

MARLOE

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



LES ENTREES

Velouté de champignons des bois 39€

Œuf Bio mi-cuit, ail noir, noisettes torréfiées, lamelles de truffes.

La Belle Burrata des Pouilles (250g/300g) 42€

Lamelles de truffes, jus de viande.

Le Croque-Monsieur du MARLOE à la Truffe 38€

Gratiné, déjà taillé et prêt à déguster.

LES PLATS

Ravioles de ricotta bufflonne 42€

Topinambour, lamelles de truffes, fleur de cazette

Le Filet de Bœuf à la Truffe 69€

Sauce Périgueux, Mousseline de Pommes de Terre.

Noix de coquilles Saint-Jacques à la Truffe 64€

Macaronis gratiné, Tartufata, Crémeux de Topinambour, jus de viande.

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€

Macaronis à la truffe, gratiné, Tartufata, jus de viande 27€



THE ENTRANCES

Mushroom soup 39€

Organic egg half-cooked, black garlic, roasted hazelnuts,
Truffle slices.

The Beautiful Burrata of Apulia (250g/300g) 42€

Truffle slices, meat juice.

The Croque-Monsieur of MARLOE with Truffle 38€

Gratinated, already cut and ready to taste.

THE DISHES

Ricotta bufflonne ravioli 42€

Jerusalem artichoke, truffle slices, cazette flower

The Beef Fillet with Truffle 69€

Sauce Périgueux, Potato mousseline.

Scallops with Truffle 64€

Gratinated macaroni, Tartufata, Jerusalem artichoke Cream,
meat juice.

The Croque-Monsieur of MARLOE with Truffle 46€

The Salad Mixture with Truffle.

FILLING

Truffled potato mousseline 26€

Truffle macaroni, au gratin, Tartufata, meat juice 27€