LES TROIS MARCHANDS
RESTAURANT

Par le Chef Erwan Brochard

Entrées / Starters

Crème de cèpes, quenelle de fromage et ses croûtons *15 €*
Porcini mushroom soup, cheese quenelle and croutons

Saumon Bömlo en gravlax présenté comme un sushi, crème d'avocat acidulée, vinaigrette à la sauce soja et citron caviar, zeste de citron noir *18 €*
Bömlo salmon prepared as gravlax and presented as sushi, tangy avocado cream, a soy sauce and lemon caviar vinaigrette, black lemon zest

Foie gras du sud-ouest façon pot-au-feu et son bouillon corsé aux petits légumes *22 €*
South-western foie gras prepared pot-au-feu style, served with a rich stock and baby vegetables

Terrine de campagne au cerf et ses pickles de champignons *14 €*
Country-style venison terrine with pickled mushrooms

Nos Viandes / Our Meat

Volaille du Lutau, farcie aux girolles, céleri rôti et sauce au vin jaune *28 €*
Lutaux chicken, stuffed with chanterelle mushrooms, roasted celery and vin jaune sauce

Civet de sanglier de Sologne et légumes d'automne *26 €*
Sologne wild boar stew with autumn vegetables

Filet de bœuf, pommes de terre smashées croustillantes et jus corsé à la truffe *32 €*
Beef fillet, crispy smashed potatoes and a rich truffle gravy

Ris de veau au lard et champignons d'automne *39 €*
Veal sweetbreads with bacon and autumn mushrooms

Gratin de Pennes aux champignons des bois *18 €*
Penne gratin with wild mushrooms

Nos Poissons / Our Fish

Cabillaud servi nacré, mariné à l'huile de main de Bouddha et coriandre, légumes de saison et sa crème de cresson *24 €*

Cod served with a pearlescent glaze, marinated in hand-pressed bouda oil and coriander, with seasonal vegetables and a watercress cream

Changement de plat sur la formule prévue :
sup. de 8€ pour l'entrée, sup de 12€ pour le plat, sup de 4€ pour le dessert / Prix net-service inclus

27/09/2026

Fromage / Dessert 11 €
Cheese / Desserts

Sélection de fromages de nos régions et d'ailleurs
A selection of cheeses from different regions and further afield

Verrine acidulée façon tarte au citron meringuée
A tangy verrine, lemon meringue tart-style

Macaron aux fruits exotiques et sorbet mangue
Macaron with exotic fruits and mango sorbet

Le chocolat crémeux, croustillant et glacé et ses notes de poires
Creamy, crunchy, iced chocolate with hints of pear

Café ou thé gourmand
Pastry and coffee or tea

Menu du Midi / Lunch Menu
Hors dimanche et jours fériés / Excluding Sundays and public holidays

Entrée / Plat / Dessert 27 €
Entrée / Plat ou Plat / Dessert 20 €

Terrine de campagne au cerf et ses pickles de champignons
Country-style venison terrine with pickled mushrooms
Ou
Crème de cèpes, quenelle de fromage et ses croûtons.
Porcini mushroom soup, cheese quenelle and croutons.

§§§

La Suggestion du Chef
The Chef's Recommendation
Ou
Volaille du Lutaux, farcie aux girolles, céleri rôti et sauce au vin jaune
Lutaux chicken, stuffed with chanterelle mushrooms, roasted celery and vin jaune sauce

§§§

Dessert au choix parmi notre carte
Choose a dessert from our menu

Menu du Soir & du dimanche / Evening and Sunday Menu
35 €

Crème de cèpes, quenelle de fromage et ses croûtons
Porcini mushroom soup, cheese quenelle and croutons
Ou
Terrine de campagne au cerf et ses pickles de champignons
Country-style venison terrine with pickled mushrooms

§§§

Gratin de pennes aux champignons des bois
Penne gratin with wild mushrooms
Ou
La Suggestion du Chef
The Chef's Recommendation

§§§

Dessert au choix parmi notre carte
Choose a dessert from our menu

Les Petits Gourmands / Little gourmets -10ans / 13 €
Volaille du Lutau farcie aux girolles, céleri rôti et sauce crémée
ou
Gratin de Pennes aux champignons des bois
proposé en portion adaptée aux petits gourmets
Glace / Ice cream
Sirop / Syrup

Changement de plat sur la formule prévue :
sup. de 8€ pour l'entrée, sup de 12€ pour le plat, sup de 4€ pour le dessert / Prix net-service inclus

27/09/2026