

M M

RESTAURANT MARC MEURIN

# NOTRE CARTE

## ENTREES & POISSONS

Le Foie Gras de Canard poêlé <i>Rhubarbe à l'eau de rose / spéculoos</i> *	45-
L'Assiette Végétale <i>Fleurs de courges farcies / asperges / girolles / bouillon d'herbes</i> *	45-
Le Filet de Rouget Barbet <i>Perles du japon / pickles de chou-fleur / guimauve à l'ail</i> *	45-
Le Homard Breton <i>Flan de poireaux / fèves / huile de cives au chorizo</i> *	55-
Le Turbot Côtier <i>Poussière de genièvre / pulpe de céleri / jus d'oignons</i>	55-

## VIANDES & VOLAILLES

La Pomme de Ris de Veau du Limousin <i>Texture de carottes / moutarde à l'ancienne</i> *	55-
Le Pigeonneau des Flandres bien élevé <i>Purée de maïs / croustille de ratte truffée / jus d'abattis à la coriandre</i> *	55-
L'Agneau Fermier de l'Aveyron <i>Tian de courgettes / piquillos / jus tomate</i>	52-

## FROMAGES & DESSERTS

Notre Sélection de fromages affinés <i>Pain aux noix et fruits secs</i> *	22-
Le Parfum de Rose <i>Comme un merveilleux framboise / litchi</i> *	22-
Le Chocolat Valrhona <i>Mousse chocolat</i> *	22-
Le Citron bio en variation <i>Sorbet citron vert / biscuit madeleine</i> *	22-
La Fraise Gariguet <i>Meringue glacée basilic / éponge pistache</i>	22-

# LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LE CHEF

## MENU DE SAISON

### L'Assiette Végétale

*Fleur de courge farcie / asperges / girolles / bouillon d'herbes*

\*\*\*

### Le Filet de Rouget Barbet

*Perles du japon / pickles de chou-fleur / guimauve à l'ail*

\*

### Le Homard Breton

*Flan de poireaux / fèves / huile de cives au chorizo*

\*

### Le Foie Gras de Canard poêlé

*Rhubarbe à l'eau de rose / spéculoos*

\*\*\*

### Le Turbot Côtier

*Poussière de genièvre / pulpe de céleri / jus d'oignons*

\*

### La Pomme de Ris de Veau du Limousin

*Texture de carottes / moutarde à l'ancienne*

\*\*\*

### Notre Sélection de fromages affinés

*Pain aux noix et fruits secs*

\*\*\*

### La Fraise Gariguette

*Meringue glacée basilic / éponge pistache*

\*\*\*

### Menu Privilège en 3 services à 90€

Avec la suggestion de vins du sommelier 125€

*(Menu proposé du mardi au vendredi midi)*

\*

### Menu Découverte en 4 services à 120€

Avec la suggestion de vins du sommelier 170€

\*

### Menu Prestige en 6 services à 170€

Avec la suggestion de vins du sommelier 245€

\*

### Balade gastronomique en 8 services à 200€

Avec la suggestion de vins du sommelier 275€

Pour que chacun vive la même fête, nos menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Merci de votre confiance