

M M

RESTAURANT MARC MEURIN

## NOTRE CARTE

### ENTREES & POISSONS

Le foie gras de canard poêlé <i>Betteraves rouges / vinaigre balsamique 12 ans d'âge</i> *	45-
Le Topinambour <i>Façon mystère/ réduction de Porto &amp; Madère/ truffe du Périgord</i> *	45-
Les coquillages et crustacés <i>Navets / lait de coco / basilic / coriandre</i> *	48-
La truite de Mer Bio <i>Salpicon/ jus de laitue</i> *	42-
Le Homard Breton <i>En civet d'herbes / artichaut Barigoule / grecque de légumes</i>	55-

### VIANDES & VOLAILLES

La pomme de ris de veau du Limousin <i>Crème d'oignons brûlés / panade de condiments / jus réglissé</i> *	55-
Le pigeonneau des Flandres bien élevé <i>Purée de maïs / croustille de ratte truffée / jus d'abattis à la coriandre</i> *	55-
Le chevreuil <i>Choux rouge/ gnocchi/ sauce poivrade</i> *	58-
La poularde de Bresse <i>Sauce truffée au vin jaune</i>	55-

### 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>Crèmeux Jivara / mendiants</i> *	22-
Le citron bio en variation <i>Sorbet citron vert &amp; biscuit madeleine</i> *	22-
Le miel d'Acacia du Rucher de la Rivière aux Roseaux <i>Sorbet pamplemousse</i>	22-

## MENU DE SAISON

Le topinambour truffé  
*Façon mystère*

\*

La truite de Mer Bio  
*Salpicon/ jus de laitue*

\*\*\*

Les coquillages et crustacés  
*Navets / lait de coco / basilic / coriandre*

\*

Le foie gras de canard poêlé  
*Betteraves rouges / vinaigre balsamique 12 ans d'âge*

\*\*\*

Le turbot côtier  
*Poussière de genièvre / pulpe de céleri / jus d'oignons*

\*

La poularde de Bresse  
*Sauce truffée au vin jaune*

\*\*\*

Notre sélection de fromages affinés  
*Pain aux noix et fruits secs*

\*\*\*

La clémentine

## LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LE CHEF

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