

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>Asperges vertes de Mallemort / sabayon vin jaune / sarrasin</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-
L'Agneau fermier de l'Aveyron <i>Tian de courgettes / piquillos / jus tomate</i> *	52-
La Poularde de Bresse <i>Sauce truffée / morilles farcies</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>Mousse chocolat au lait / fruit de la passion</i> *	22-
Le Citron bio en variation <i>Sorbet citron vert / biscuit madeleine</i> *	22-
Les Morilles <i>Texture de chocolat / orange / piment d'Espelette</i>	22-

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LE CHEF

MENU DE SAISON

La Truite de Mer Bio
Salpicon / jus de laitue

*

L'Assiette végétale
Asperges vertes de Mallemort / sabayon vin jaune / sarrasin

Les Coquillages et crustacés
Navets / lait de coco / basilic / coriandre

*

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

*

L'Agneau fermier de l'Aveyron
Tian de courgettes / piquillos / jus tomate

Notre Sélection de fromages affinés
Pain aux noix et fruits secs

Le Citron bio en variation
Sorbet citron vert / biscuit madeleine

Ou

Les Morilles
Texture de chocolat / orange / piment d'Espelette

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