

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 Céleri <i>En variation/ truffe d'Alba</i> *	45-
La Noix de Saint-Jacques Boulonnaise <i>Poireaux / algues Nori / tapioca soufflé / jus de volaille</i> *	45-
La Langoustine de casier <i>Croustille de pied de porc / émulsion carottes</i> *	55-
Le Saint Pierre <i>Grecque de légumes</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>Coing / panais / jus d'abattis à la coriandre</i> *	55-
Le chevreuil <i>Chou rouge à la flamande / sauce poivrade</i>	58-

### 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>Crémeux Jivara / mendiants</i> *	22-
Le Citron bio en variation <i>Sorbet citron vert / biscuit madeleine</i> *	22-
La Noisette du Piemont <i>Au parfum de vanille de Madagascar</i>	22-

# LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LE CHEF

## MENU DE SAISON

Le Céleri

*En variation/ truffe d'Alba*

\*\*

La Noix de Saint-Jacques Boulonnaise

*Poireaux / algues Nori / tapioca soufflé/ jus de volaille*

\*\*\*

La Langoustine de casier

*Croustille de pied de porc/ émulsion carottes*

\*\*

Le foie gras de canard poêlé

*Betteraves rouges / vinaigre balsamique 12 ans d'âge*

\*\*\*

Le Saint Pierre

*Grecque de légumes*

\*\*

Le Pigeonneau des Flandres

*Coing / panais / jus d'abattis à la coriandre*

\*\*\*

Notre Sélection de fromages affinés

*Pain aux noix et fruits secs*

\*\*\*

La Clémentine

\*\*\*

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.