

M  
M

RESTAURANT MARC MEURIN

## NOTRE CARTE

### ENTREES & POISSONS

- Le foie gras de canard poêlé 45-  
*Betteraves rouges / vinaigre balsamique 12 ans d'âge*  
\*
- Le Topinambour 45-  
*Façon mystère/ réduction de Porto & Madère/ truffe du Périgord*  
\*
- Les coquillages et crustacés 48-  
*Navets / lait de coco / basilic / coriandre*  
\*
- Le filet de rouget barbet 42-  
*Minestrone de légumes / mayonnaise au pesto*  
\*
- Le Homard Breton 55-  
*En civet d'herbes / artichaut Barigoule / grecque de légumes*

### VIANDES & VOLAILLES

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

### FROMAGES & DESSERTS

- Notre sélection de fromages affinés 22-  
*Pain aux noix et fruits secs*  
\*
- Le parfum de rose 22-  
*Comme un merveilleux framboise / litchi*  
\*
- Le chocolat Valrhona 22-  
*Crèmeux Jivara / mendiants*  
\*
- Le citron bio en variation 22-  
*Sorbet citron vert & biscuit madeleine*  
\*
- Le miel d'Acacia du Rucher de la Rivière aux Roseaux 22-  
*Sorbet pamplemousse*

## MENU DE SAISON

### Amuse-bouches

*Bavaroise de saumon fumé*

*Macaron noir à la brandade et piment piquillos*

*Raviole de châtaignes / tartelette de boudin blanc truffée*

\*\*\*

### Le topinambour truffé

*Façon mystère*

\*

### Le filet de rouget barbet

*Minestrone de légumes / mayonnaise au pesto*

\*\*\*

### 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 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