

M
M

RESTAURANT MARC MEURIN

MENU DE SAISON

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 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