

M M

RESTAURANT MARC MEURIN

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