

M M

RESTAURANT MARC MEURIN

## NOTRE CARTE

### ENTREES & POISSONS

- L'Assiette végétale 45-  
*Fleur de courge farcie / champignons de saison*  
\*
- Le foie gras de canard poêlé 45-  
*Nectarine acidulée / jus de volaille*  
\*
- Le filet de rouget barbet 42-  
*Minestrone de légumes / mayonnaise au pesto*  
\*
- La Truite de Mer 45-  
*Salpicon de pomme verte / concombre / salicorne / crème de laitue*  
\*
- La Turbot côtier 55-  
*Petits pois / sarriette / émulsion « carbonara »*  
\*
- Le Homard Breton 55-  
*En civet d'herbes / artichaut Barigoule / poivron & fenouil à la Grecque*

### 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-  
*Crème de maïs / croustille de ratte truffée / jus d'abattis à la coriandre*  
\*
- L'agneau de l'Aveyron 52-  
*Selle rôtie / Fregola-sarda / houmous / ail des ours*

### FROMAGES & DESSERTS

- Le plateau de fromages affinés 22-  
*Pain aux noix et fruits secs*  
\*
- Le parfum de rose 22-  
*Merveilleux framboise / litchi*  
\*
- Le chocolat Valrhona 22-  
*Crèmeux Jivara / mendiants*  
\*
- Le citron en variation 22-  
*Sorbet citron vert & biscuit madeleine*  
\*
- La fraise Gariguette 22-  
*Sorbet basilic citron/ éponge à la pistache*

## MENU DE SAISON

### L'Assiette végétale

*Fleur de courge farcie / champignons de saison*

\*

### La truite de mer

*Salpicon de pomme verte / concombre*

*Salicorne / crème de laitue*

\*\*\*

### Le Homard Breton

*En civet d'herbes / artichaut Barigoule / poivron & fenouil à la Grecque*

\*

### Le foie gras de canard poêlé

*Nectarines acidulée / Jus de volaille*

\*\*\*

### Le Turbot côtier

*Petits pois / sarriette / émulsion « carbonara »*

\*

### Le pigeonneau des Flandres bien élevé

*Crème de maïs / croustille de ratte truffée / jus d'abattis à la coriandre*

\*\*\*

### Le Plateau de fromages affinés

*Pain aux noix et fruits secs*

\*

### La fraise Gariguette

*Sorbet basilic citron / éponge à la pistache*

## LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LE CHEF

Menu Privilège en 3 services à 80€

Avec la suggestion de vins du sommelier 115€

*(Menu proposé du mardi au vendredi midi)*

\*

Menu Découverte en 4 services à 110€

Avec la suggestion de vins du sommelier 160€

\*

Menu Prestige en 6 services à 160€

Avec la suggestion de vins du sommelier 220€

\*

Balade gastronomique en 8 services à 190€

Avec la suggestion de vins du sommelier 250€

Pour que chacun vive la même fête, nos menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Merci de votre confiance