

M M

RESTAURANT MARC MEURIN

NOTRE CARTE

ENTREES & POISSONS

L'Assiette végétale <i>Fleur de courge farcie / Emulsion de champignons</i> *	45-
Le foie gras de canard poêlé <i>Mirabelles / kumquats / navet / nougatine de sésame</i> *	45-
Le filet de rouget barbet <i>Minestrone de légumes / mayonnaise au pesto</i> *	42-
La Langoustine de casier Salade de Cochonnaille/ guimauve au cornichon *	45-
Le Saint Pierre de petits bateaux <i>Laqué au jus de porc / Haricots de Paimpol / crumble de Jabugo / poussière de paprika</i> *	55-
Le Homard Breton <i>En civet d'herbes / artichaut Barigoule / grecque de légumes</i> *	55-
Le Cèpe <i>Tarte fine/ jus de veau perlé/ truffe d'automne</i>	45-

VIANDES & VOLAILLES

La pomme de ris de veau du Limousin <i>Crème d'oignons brûlés / panade de condiments / jus réglissé</i> *	55-
Le pigeonneau des Flandres bien élevé <i>Purée de maïs / croustille de ratte truffée / jus d'abattis à la coriandre</i> *	55-
L'agneau de l'Aveyron <i>Selle rôtie / Fregola-sarda / houmous / ail des ours</i>	52-

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 Figue de Soliès <i>Sablé spéculoos / sangria glacée / hibiscus</i>	22-

MENU DE SAISON

L'Assiette végétale

Fleur de courge farcie / Emulsion de champignons

*

Le filet de rouget barbet

Minestrone de légumes / mayonnaise au pesto

La Langoustine de casier

Salade de cochonnaille / guimauve au cornichon

*

Le foie gras de canard poêlé

Mirabelles / kumquat / navet / nougatine de sésame

Le Saint Pierre de petits bateaux

Laqué au jus de porc / Haricots de Paimpol / crumble de Jabugo / poussière de paprika fumée

*

Le pigeonneau des Flandres bien élevé

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

Notre sélection de fromages affinés

Pain aux noix et fruits secs

*

La Figue de Soliès

Sablé spéculoos / sangria glacée / hibiscus

LAISSÉZ-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