

M M

RESTAURANT MARC MEURIN

## NOTRE CARTE

### ENTREES & POISSONS

- L'Assiette végétale 45-  
*Risotto de légumes bio de chez Jonathan Betermier / cèpes & truffe d'automne*  
\*
- Le foie gras de canard poêlé 45-  
*Betteraves rouges / vinaigre balsamique 12 ans d'âge*  
\*
- Le filet de rouget barbet 42-  
*Minestrone de légumes / mayonnaise au pesto*  
\*
- La Langoustine de casier 45-  
*Salade de Cochonnaille/ guimauve au cornichon*  
\*
- Le Saint Pierre de petits bateaux 55-  
*Laqué au jus de porc / Haricots de Paimpol / crumble de Jabugo / poussière de paprika*  
\*
- Le Homard Breton 55-  
*En civet d'herbes / artichaut Barigoule / grecque de légumes*  
\*
- Le Cèpe 45-  
*Tarte fine/ jus de veau perlé/ truffe d'automne*

### 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*  
\*
- L'agneau de l'Aveyron 52-  
*Selle rôtie / Fregola-sarda / houmous / ail des ours*

### 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-  
*Crémeux Jivara / mendiants*  
\*
- Le citron bio en variation 22-  
*Sorbet citron vert & biscuit madeleine*  
\*
- La Figue de Solliès 22-  
*Sablé spéculoos / sangria glacée / hibiscus*

## MENU DE SAISON

### L'Assiette végétale

*Risotto de légumes bio de chez Jonathan Betermier / cèpes & truffe d'automne*

\*

### 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

*Betteraves rouges / vinaigre balsamique 12 ans d'âge*

\*\*\*

### Le Saint Pierre de petits bateaux

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

\*

### Le colvert de chasse

*Poire rôtie / châtaignes / butternut / jus aux baies*

\*\*\*

### Notre sélection de fromages affinés

*Pain aux noix et fruits secs*

\*

### La Figue de Solliès

*Sablé spéculoos / sangria glacée / hibiscus*

## 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