

M M

RESTAURANT MARC MEURIN

## MENU DE SAISON

Le topinambour truffé  
*Façon mystère*

\*

La truite de Mer Bio  
*Salpicon/ jus de laitue*

\*\*\*

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