

# Le MENU **M** DEGUSTATION

Venez découvrir le nouveau menu du restaurant gastronomique Le Meurin,  
A découvrir également la toute nouvelle décoration des salles du restaurant !

## **Eveil des papilles**

### **Autour de la tomate**

*Sablé crème de tomates / bonbon liquide à la tomate jaune et mangue  
Avocat poussière de tomate / fausse fraise*

\*

### **Mise en bouche**

*La noix de Saint Jacques Boulonnaise / jus de volaille au gingembre  
Poireaux*

\*

### **Le filet de rouget barbet**

*Minestrone de légumes / mayonnaise au pesto*

\*

### **Le Cèpe**

*Tarte fine / jus de veau perlé / truffe d'automne*

\*

### **Instant fraîcheur**

*Autour du Genièvre*

\*

### **Le pigeonneau des Flandres bien élevé**

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

\*

### **La Sélection de fromages affinés de « La Prairie »**

\*

### **Le Miel d'Acacia du Rucher de la Rivière aux Roseaux**

*Sorbet pamplemousse*

\*

### **Après dessert**

*Ananas confit / glace au thym*

\*

### **Le chariot de confiseries d'antan**

**Tarif: 130 €/ pers - hors boissons**

**Menu valable jusqu'au 30 Novembre 2017**