



L'Atelier  
**M**arc.  
**M**eurin

## Nos entrées

|  |      |
|--|------|
| La pressée de foie gras de canard/poires confites aux épices<br><i>Foie gras Terrine/ Candied pear with spices</i> | 19€  |
| Escargots de Radinghem à l'ail fumé de Locon<br><i>Snails from Radinghem/Smoked garlic from Locon</i>              | 17 € |
| Les entrées du Jour<br><i>Today's starters</i>   | 12€  |
| Nem de joue de bœuf façon Carbonnade<br><i>Beef spring roll cooked liked a Carbonnade</i>                          | 17 € |
| Crème de légumes au fil du temps<br><i>Smooth vegetable soup</i>   | 11€  |

## Nos viandes et nos poissons

|   |      |
|---|------|
| L'entrecôte de bœuf « Angus » à l'échalote de Busnes confite<br><i>Angus Beef entrecote with shallots from Busnes</i>         | 28€  |
| Suprême de pintadeau/Carottes/Sauce au vin jaune<br><i>Farm fresh poultry/Carrots/Jura wine sauce</i>                         | 24 € |
| Le plat du jour<br><i>Today's special</i>   | 20 € |
| Filet de Saint-Pierre rôti au four / légumes oubliés/Beurre blanc<br><i>John Dory fillet/Heirloom vegetables/Beurre Blanc</i> | 25 € |
| La noix de Saint Jacques Boulonnaise/ Courges/galette de risotto<br><i>Scallops from Boulogne/Squash/risotto croquettes</i>   | 26€  |
| La pêche du Jour<br><i>The fish of the day</i>  | 20€  |

## Nos desserts et nos fromages

|   |      |
|---|------|
| La sélection de fromages affinés de Philippe Olivier  | 10€  |
| Churros/Chocolat Guanaja/Crème de chez Bordier<br><i>Churros/Guanaja Chocolate/Bordier cream</i>            | 9 €  |
| Le Mont Blanc (châtaignes/Meringue/Mandarine glacée<br><i>Mont Blanc (chetrnuts/meringue/iced mandarin)</i> | 9 €  |
| Le Baba au Rhum/ Fruits exotiques<br><i>Rum Baba/Exotic fruits</i>  | 9 €  |
| Café gourmand / Coffee with small dessert   | 7,5€ |
| Le dessert du jour<br><i>Today's desserts</i>   | 9€   |

\* Viande origine France/Irlande

\* Entrée végétarienne et plat sur demande

Chef de cuisine : Antoine LEPRINCE

Directrice de salle : Sabrina SERGENT