



L'Atelier
de Marc.
Meurin

La pressée de foie gras de canard au naturel/Rhubarbe confite à l'eau de Rose
(Supplément 6€)

Foie gras terrine/ Rhubarb parfumed with rose

La crème de Choux Fleurs Glacée/crevettes grises/ Chapelure de Brocolis

Cauliflower Soup/ Grey Shrimp/ Broccoli Crumbs

Le Méli Mélo de Tomates/ Guacamole/ Sablé au Parmesan

Tomatoes/ Guacamole/parmesan shortbread

L'Entrée seule: 13€

* Entrée Végétarien sur demande

L'entrecôte «Angus » à l'échalote de Busnes confite/ Feuilleté de pommes Laurette (Supplément 8€)

Angus Beef entrecote with shallots from Busnes

La Poitrine de Veau Fermière/ Légumes de Saison/ Jus Corsé

Veal / Vegetables/ Meat Juice

Le Filet Bar/Salpicon de pommes et de concombres/Crème de Laitue/Raifort

Sea bass/ Apple and cucumber/Lettuce cream/ Horseradish

Le Plat seul: 20€

* viande d'origine Française

** Viande d'origine Irlandaise

* Plat Végétarien sur demande

Sélection de fromages affinés par Philippe Olivier

Selection of matured cheese

Le parfait glacé aux fruits de saison

Fruits Ice cream

Milkshake aux fruits rouges

Red fruit Milkshake

La Frangipane d'Abricot/ pistache/ Sirop au chocolat blanc et Rhum

Apricot Pie with Pistachio/Rum Flavored white Chocolate syrup

Le café gourmand

Coffee with small desserts

Le Dessert seul: 9€



Sabrina Sergent
Directrice



Marc Meurin
Chef de cuisine