



L'Atelier  
de Marc.  
Meurin

## Nos entrées

### **Autour de la mer :**

- 🐟 Le saumon fumé par nos soins 18 €  
Smoked salmon
- 🐟 Le flétan fumé au raifort 15 €  
Smoked halibut with horseradish cream
- 🐟 Les huîtres Gillardeau (la demi-douzaine) 22 €  
6 Gillardeau oysters

### **L'assiette composée (un peu de tout)**

*Mixed plate* 28 €

### **Pain perdu d'anguille fumée au vert**

*Smoked eel "pain perdu"* 23 €

### **Carpaccio de bœuf / crème de chorizo / roquette / Pignons de pin / parmesan**

*Beef carpaccio with chorizo cream / pine nuts / parmesan cheese* 16 €

### **Asperge du Val de Loire / feuilleté de chèvre / morilles étuvées\***

*White asparagus / goat cheese / morels* 17 €

### **Les entrées du Jour**

*Today's starters* 13€

## Nos viandes et nos poissons

### **Le vrai steack « entrecôte Angus » cuite au poêlon / ail de Locon / Frites / sucrides**

*Entrecôte Angus / garlic from Locon / fries / sucrine lettuce* 28 €

### **Spaghettis Bolognaises à ma façon**

*Spaghetti Bolognese* 18 €

### **Thon snacké / caviar d'aubergines / sauce New Wave\***

*Tuna fish / eggplant caviar / New Wave sauce* 22 €

### **Le plat du jour**

*Dish of the day* 18 €

### **La pêche du Jour**

*Catch of the day* 18 €

\* Plats Végétariens / Vegetarian dishes

## Nos desserts et nos fromages

La sélection de fromages affinés de Romain Olivier 10€

### **Le parfait glacé à la fraise / sirop de guimauves**

*Strawberry ice-cream / marshmallow syrup* 9 €

### **Le snicker chocolat / noisettes**

*Hazelnuts and chocolat snicker* 9 €

### **La tarte Tropicaine aux framboises**

*St Tropez pie with raspberries* 9 €

### **La tarte au citron revisitée**

*Lemon meringue pie revisited* 9 €

Café gourmand / Coffee with small dessert 7,5€

Le dessert du jour

*Today's desserts* 9€