



L'Atelier de Meurin

Nos Entrées

*Le Velouté d'Asperges blanches / concassée de tomates
The White Asparagus Soup / Crushed Tomato

Le Flan Champignons / Goutte de Porto
The Mushroom Flan / Drop of Port

Ou

Le Pain perdu Maquereau / Compotée d'échalotes de Busnes
The Mackerel French Toast / Compote of Busnes Shallots

Nos Plats

La Pêche du Jour / Tombée de blettes / Riz Basmati
The Fish of the Day / Fallen Chard / Basmati Rice

Ou

Le Mignon de Porc / Variation de Légumes
The Pork Mignon / Variation of Vegetables

Nos Desserts

Le Gâteau Coco / Fruits Exotiques
The Coconut Cake / Exotic Fruits

Ou

Le Moelleux Chocolat / Pralinée / Crème Chicorée
The Chocolate Cake / Praline / Chicory syrup

Nos formules

Menu : 3 Services (1 Entrée / Plat / Dessert) : 35€

Menu avec Boissons comprises : 65€

(Comprenant apéritif au choix / deux verres de vin en accord avec l'entrée et le Plat / Eau et café inclus)

Menu : 4 Services (2 Entrées* / Plat / Dessert) : 42€

Menu avec Boissons comprises : 72€

(Comprenant apéritif au choix / deux verres de vin en accord avec l'entrée et le plat / Eau et café inclus)

Formule Express

(Uniquement le midi du Lundi au Vendredi)

Entrée / Plat : 30€

Un plat / Un dessert : 28€

Le Plat unique : 22€

(Problème d'allergie, demande particulière en fonction de vos goûts on en discute)