

LA MEUNIERÈ
Dumoulin

MENU
DU MOIS

MI MAI À MI JUIN 2025

RÉSERVEZ VOTRE TABLE



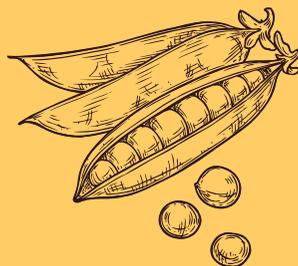
AU 03 89 73 10 47

MENU DU MOIS

VOIR FORMULES *

ENTRÉE AU CHOIX

- Tartelette de petits pois et porc séché, brunoise crémeuse de champignons & émulsion ail



- Pressé de boeuf tiède, salade de cerfeuil, espuma céleri, pickles d'oignons rouges & infusion de lard paysan

Ouvert tous les soirs et le week-end midi et soir.

MENU DU MOIS

VOIR FORMULES *

PLAT AU CHOIX

- Lieu jaune rôti, risotto, légumes de printemps, émulsion de Sarriette



- Magret de canard cuisson basse température, déclinaison de betteraves, jus réduit échalotes framboises

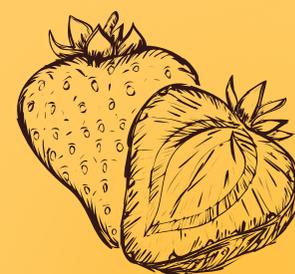
Ouvert tous les soirs et le week-end midi et soir.

MENU DU MOIS

VOIR FORMULES *

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

- Assortiment de fromages (ou en supplément 13€)
- Le Fraisier : Pâte sablée, crème diplomate vanille, crèmeux fraises
- La Rhubarbe : biscuit dacquoise, crèmeux rhubarbe, ganache montée citron vert, rhubarbe pochée, glace cardamome



Ouvert tous les soirs et le week-end midi et soir.

MENU DU MOIS

VOIR FORMULES *

ENTRÉE + PLAT : 38 €

**PLAT + FROMAGE OU
DESSERT : 32 €**

MENU COMPLET : 47 €



**SUR DEMANDE : DÉCLINAISON
POSSIBLE POUR VÉGÉTARIEN (43 €)**

Ouvert tous les soirs et le week-end midi et soir.