



Les desserts

Les Desserts :

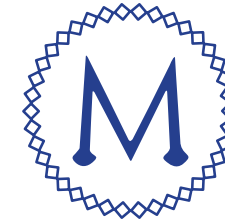
Pavlova aux fruits exotiques	12 €
Nougat glacé aux fruits confits, coulis de fruits rouges	14 €
Moelleux au Chocolat des Merovingiens	12 €
Fraîcheur d'agrumes	9 €
Tarte tatin, crème fraîche ou glace vanille, flambée au calvados	14 €
Cream Cheese des Merovingiens	10 €
Riz au lait des Merovingiens	10 €
coupe de glace ou sorbet (3 parfums au choix)	
12 €	
(la boule 4 €)	

Le midi uniquement : (du Lundi au Vendredi, hors carte)

formule entrée/plat ou plat/dessert – 21 €

formule entrée/plat/dessert – 26 €

Prix Net , Service Compris
Les Réglements par chèque ne sont pas acceptés



Les Mérovingiens

MAISON WAGNER

CARTE DE SAISON

Restaurant français bistrannique

*Ici on cuisine, on transforme. Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais,
transformés sur place;*

Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture Biologique.

Ouvert du Lundi au Samedi

Prix Net , Service Compris
Les Réglements par chèque ne sont pas acceptés



La carte de saison

Les Entrées :

Velouté de potimarron, crémeux au basilic	16 €
Saumon fumé, crème d'avocat aux agrumes	18 €
Frito Misto* des Mérovingiens et sa mayonnaise au piment d'Espelette (*Légumes de saison)	16 €
L'Os a moelle*, toast à l'ail et jus au vin rouge (*BIO ou Label Rouge)	15 €
Gambas à la plancha, chou rouge poêlé, et bisque de langoustine	18 €
Carpaccio de boeuf* à la truffe, vinaigrette à la truffe et salade verte (*Rumsteack)	23 €
Foie gras de canard mi-cuit au porto, chutney de saison	25 €

Les Planches :

	petite	Grande
Fromage	17 €	30 €
Charcuterie	17 €	30 €
Mixte	17 €	30 €



La carte de saison

Les Plats :

Filet de boeuf rossini*, sauce rossini, tian de légumes (*Nous utilisons notre foie gras maison)	45 €
Poulpe grillé à la plancha, caponata à la sicilienne et crème de basilic	35 €
Fondant d'agneau Label Rouge, Mille feuilles de pomme de terre, jus d'agneau réduit au balsamique	32 €
Côte de veau poêlée à la grenobloise*, pommes dauphines (*Beurre, câpre et citron)	30 €
Burger* des Mérovingiens et frites maison (*pain burger maison, steak boucher de 150g, oeuf fermier, mayonnaise au poivre, cheddar, pickles d'oignon rouge et cornichon)	25 €
Daurade royale poêlée, mousseline de patate douce, beurre blanc aux algues	26 €
Linguines au pesto de basilic, stracciatella fondante	23 €
Suprême de volaille, jus à la truffe, tombée d'épinard au beurre et gingembre	28 €
Tartare de boeuf*, frites ou salade (*viande BIO)	28 €
Tarte tatin de Tomate, caramel de tomate et crémeux au basilic	26 €