

« Au Petit Marguery »
Samedi 11 Février 2012

Au déjeuner et au dîner

Vous propose son menu carte
Entrée + Plat / Plat + Dessert : 30 € T.T.C

Ou

Entrée + Plat + Dessert : 35 € T.T.C

Nos terrines maison

Foie gras de canard maison, pain aux abricots et chutney de poire

Home-made Duck foie gras, toasted apricot bread and pear chutney

Terrine de Boudin noir, confiture d'oignons

Black pudding terrine and red onion marmelade

Paté de tête, poireaux crayons en vinaigrette

Pork head made like a terrine and leeks

Les entrées

Œufs brouillés aux truffes "melanosporum" de Touraine du Conté de Richelieu (suppl.10€)

Scrambled eggs with "melanosporum" Black truffle (suppl.10€)

Os à moelle gratiné et toasts de pain bio

Browned marrow bone and toasted Organic bread

6 huitres Fines de claire N°2 de Marennes Oléron, ostréiculteur Mr David Hervé

6 Oyster Fines N° 2 de Marennes d'Oléron, ostréicultures Mr David Hervé

Velouté de Châtaignes aux Saint-Jacques d'Erquy (suppl. 4€)

Warm chestnut soup with "Erquy" scallops (suppl. 4€)

*Salade tiède de saucisse de Morteau et lentilles vertes de Brie,
vinaigrette à la moutarde ancienne*

Warm salad of Morteau sausage and lentils, seeds mustard vinaigrette

Saumon de Norvège mariné à l'aneth, crème légère à l'Avruga

Marinated fresh salmon of Norway and "Avruga" light cream

Escargots de Bourgogne et rattes du Touquet poêlées en persillade

Pan-fried Burgundy snells and potatoes with garlic and parsley

LES POISSONS

La Sole

Sole en filets pochée aux épinards et sabayon de champagne (Suppl.10€)
Poched sole filet with spinach and champagne sabayon (Suppl.10€)

Le Saumon

Pavé de saumon d'Ecosse "Label rouge" poêlé, lentilles vertes de Brie
Ventrêche de porc Noir de Bigorre et jus de viande
Pan-fried « Label rouge » salmon, black pork bacon, lentils and meat juice

La Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques d'Erquy poêlées et risotto au potiron (suppl 8€)
Pan-fried Erquy scallops and pumpkin risotto (Suppl.8€)

Le Cabillaud

Dos de cabillaud, endives braisées et beurre d'agrumes
Pan-fried cod, braised chicory and citrus butter

LES ABATS

Le Ris de veau

Ris de Veau Français dorés au sautoir, épinards en branches et jus au citron vert (Suppl.10€)
Sauted veal sweetbread, fresh spinach and lime sauce (Suppl.10 €)

La Tête de veau

Tête de veau, sauce ravigote et légumes de saison
Steamed veal head, capers and fresh herbs vinaigrette, season vegetables

Le Rognon

Fricassée de rognons de Veau à la graine de moutarde
Veal kidney fricassee with mustard seed sauce

LES VIANDES

Le Pigeon

Tourte de pigeon au foie gras de canard et pommes fruits (Suppl. 6€)
Puff pastry stuffed with pigeon, duck foie gras and apple (supp.6 €)

Le Veau

Quasi de veau à la moutarde de cassis et fricassée de légumes de saison
Veal filet with blackcurrant mustard, season vegetables

Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf
Stew veal in white wine sauce and mushrooms, roasted rice

L'Agneau

Carré d'agneau, jus à la fleur de thym et gratin dauphinois
Rack of Lamb, thyme sauce and gratinated potatoes

Le Bœuf

Parmentier de queue de bœuf au foie gras
Parmentier of oxtail and foie gras

Entrecôte poêlée, pommes de terre sautées et sauce Bordelaise
Pan-fried Sirloin Beef, sauteed potatoes and red wine sauce

Le Canard

Magret de canard rôti, sauce au miel et thym, purée de pommes de terre
Roast Duck Breast honey and thyme sauce, mashed potatoes

Viandes bovines en provenance de : Allemagne, Hollande
Beef provenance: Holland, Germany

Le Fromage

Maroilles et Crottin de Chavignol, salade de mesclun

Maroilles, Crottin of Chavignol (goat cheese), and salad

Merci de commander vos desserts en début de repas

Please may order your dessert at the beginning

Dessert du jour

Gratin de poires sabayon au Champagne et sorbet poire

Pear gratin, champagne sabayon and pear sorbet

Les Desserts

Pruneaux à l'armagnac, glace vanille

Armagnac Prunes and vanilla ice cream

Tarte fine aux pommes « golden », glace vanille

Thin «Golden» apples tart, vanilla ice cream

Tartare d'ananas « Victoria » à la menthe et sorbet citron vert

Pineapple tartare with mint and lime sorbet

Coulant tiède au caramel salé et sorbet poire

Melted toffee cake and pear sorbet

Sphère croquante au chocolat noisette « Gianduja »

Crunchy chocolate sphere with hazelnut "Gianduja"

Crumble aux coings et pommes, caramel au beurre salé

Quince and apple crumble toffee ice cream

Soufflé au Grand-Marnier notre spécialité

Warm Grand-Marnier souffle, our speciality

Colonel (sorbet citron vert arrosé de vodka) (Suppl.3€)

Lime sorbet with a dash of vodka (Suppl. 3€)

Glace ou sorbet (vanille, caramel au beurre salé, chocolat, citron vert et poire)

Ice cream or sorbet (vanilla, toffee, chocolate, lime and pear)

Nos prix sont indiqués taxes et service compris
Our prices are taxes and service included