

# **AU PETIT MARGUERY**



***Fête des Mères***  
***Dimanche 25 Mai 2025***

Au Petit Marguery  
9 Boulevard de port Royal – 75013 Paris  
Tel: 01 43 31 58 59

[www.petitmarguery.com](http://www.petitmarguery.com) [contact@petitmarguery.com](mailto:contact@petitmarguery.com)

## AU PETIT MARGUERY

Le chef Rafik LALEG vous propose



### AMUSE BOUCHE

Crème de petits pois à la menthe, caillé de chèvre du père Fabre

### ENTRÉES AU CHOIX

Asperges vertes des Landes, pannées à la noisette,  
œuf poché et sauce hollandaise

Tartare de daurade royale à la mangue et avocat,  
condiment citron et sésame doré

Foie gras de canard maison IGP, ferme de Lafitte, brioche toastée,  
confiture de tomate

### PLATS AU CHOIX

Dos de maigre rôti, jardinière de légumes de saison, sauce piquillos  
Quasi de veau label rouge, artichauts à la barigoule, crème de moules

Risotto crémeux aux asperges blanches et vertes des landes, tomme de Rodez

### DESSERTS AU CHOIX

Saint Jacques et chèvre cendré du père Fabre, confiture d'oignons rouges

Vacherin glacé aux fruits rouges (fraises et framboises)

Soufflé au Grand marnier

**75.00 € TTC  
par personne**

1 Amuse-bouche, 1 entrée,  
1 plat, 1 dessert  
1 bouteille de vin (75 cl)  
pour 2 personnes,  
ou 1/2 bouteille de vin (37.5 cl)  
par personne dans notre sélection  
1 bouteille d'eaux minérales plates  
ou gazeuses, (pour 2 personnes)  
Café et mignardises)

### Vins sélectionnés

#### Vin blanc de Bourgogne

Saint Bris, Domaine Saint Bris 2023

#### Vin rosé AB

Domaine de Peirecedes, Côtes de Provence

Alain Baccino, 2021

#### Vin rouge de Bordeaux Bio

Le Moulin de Château Vitrus, Sainte Foy 2015

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
à consommer avec modération

