



AU PETIT MARGUERY

Dimanche 20 Avril 2025

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

www.petitmarguery.com contact@petitmarguery.com



**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 Loire AOC

Pouilly Fumé, domaine Blondelet 2023

Vin rosé AB

Domaine de Peirecedes, Côtes de Provence

Alain Baccino, 2023

Vin rouge de Bordeaux AOC

Pessac Léognan, château Coucheroy 2022

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

AU PETIT MARGUERY

Le chef Rafik LALEG vous propose

AMUSE BOUCHE

Crème de petits pois à la menthe, émulsion d'asperges

ENTRÉES AU CHOIX

Asperges vertes des Landes, rôties, à la crème et copeaux de tomme de Rodez

Tartare de thon Albacore au leche de tigre
(Crème de coco et agrumes, ciboulette et céleri)

Foie gras de canard maison IGP, ferme de Lafitte, brioche toastée,
confiture et oignons rouges

PLATS AU CHOIX

Médailon de lotte en croûte viennoise, taboulé de petit épeautre,
sauce vierge à l'huile truffée

Gigot d'agneau confit, jardinière de légumes verts
(petits pois, oignons nouveaux, sucrine) jus corsé au romarin

Riz Vénéré aux morilles et asperges vertes à la tomme de Rodez

DESSERTS AU CHOIX

Chèvre cendré de Mr Fabre et vieux comté affiné 6 mois,
chutney de fruits secs

Pavlova aux fraises françaises, coulis de fruits rouges
Soufflé de pâques au chocolat

