

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

www.petitmarguery.com contact@petitmarguery.com



AU PETITMARGUERY

Vendredi 14 Février 2025



89.00 € TTC par personne

(1 Coupe (12cl)
Champagne henri Abelé
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,
Eaux minérales plates ou gazeuses,
Café et mignardises)

Menu tout champagne

104.00 € par personne

(1 Coupe (12cl)
Champagne Henri Abelé
1 Amuse-bouche,
1 entrée, 1 plat, 1 dessert
1 bouteille de champagne
Henri Abelé Brut (75 cl)
pour 2 personnes
Eaux minérales plates ou gazeuses,
Café et mignardises)

Vins sélectionnés

Vin blanc de Loire AOC

Pouilly Fumé, domaine Blondelet 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 PETITMARGUERY



Le chef Rafik LALEG vous propose

AMUSE BOUCHE

Velouté de Châtaignes, copeaux de foie gras

ENTRÉES AU CHOIX

Carpaccio de veau à la crème de parmesan et câpres Raviolis de Gambas, nage à la citronnelle, petits légumes d'hiver

PLATS AU CHOIX

Dos de cabillaud en croûte, vinaigrette tiède, purée de panais aux agrumes

Risotto à la truffe noire Tuber Melanosporum Filet de bœuf Rossini, pommes Anna, sauce périgourdine

DESSERTS AU CHOIX

Pavlova aux fruits exotiques

Tarte au chocolat Caraïbes, de la Maison Valrhona, à partager





