

Au Petit Marguery

Mardi 14 Février 2023

Menu Saint Valentin

89.00 € TTC par personne

*Coupe de Champagne Henri Abelé (12 Cl), Amuse-bouche, 1 entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert
1 bouteille de vin 75 cl, pour 2 personnes, ou ½ bouteille de vin 37.5 cl par personne,
Eaux minérales plates ou gazeuses, Café et mignardises*

Amuse-Bouche

Ravioles de tourteaux au chou vert, radis Red Meat

Entrées au Choix

*Tatin d'endives au miel de Julien Perin et brousse de brebis
Ceviche de bar aux agrumes, vinaigrette au ponzu et agrumes
Velouté de châtaignes et copeaux de foie gras Label Rouge du Sud-Ouest*

Plats au choix

*Noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin justes saisies,
mousseline de pommes de terre rattes à la truffe noire Tuber Melanosporum
Pavé de veau, Label Rouge du Ségala, cuit à basse température,
gratin de macaroni aux cèpes
Risotto primavera, courgettes et trompettes de la mort
à la truffe noire Tuber Melanosporum*

Fromage

Cœur de chèvre du père Fabre, pains aux abricots

Desserts au choix

*Grosse profiterole à partager, glace vanille de la maison Pedone,
sauce au chocolat Valrhona
Soufflé du Petit Marguery, flambé au limoncello
Tarte fine aux pommes, glace pistache de la maison Pedone*

Vin blanc de Loire AOC

Pouilly Fumé Domaine Bruno Blondelet 2021

Vin rouge de Bordeaux AOP

Le Moulin de Château Vitus, Appellation, AOC Sainte-Foy-Bordeaux 2015



Les Plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts.
Les informations sur les allergènes présents dans ce menu sont disponibles à l'accueil du restaurant.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

