



Découvrez les Tables Mousset sur  
[www.tables-mousset.com](http://www.tables-mousset.com)

*Au Petit Marguery Rive Gauche*  
9, Boulevard Port Royal-75013 Paris  
Tel : 01 43 31 58 59  
[contact@petitmarguery.com](mailto:contact@petitmarguery.com)

*Service voiturier*

# *Au Petit Marguery* *Rive Gauche*

## *I Menu de Janvier*

***41,50 € Par Personne***



 ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

# *Au Petit Marguery*

## *Rive Gauche*

### *IMENU de Janvier*

*(Une bouteille de vin 75 cl pour deux personnes)*

#### *Vin Blanc*

*IGP Côtes de Gascogne Domaine de Joy, l'Esprit 2014  
(vin issu de l'agriculture raisonnée)*

#### *Vin Rouge*

*Bordeaux, AOC Château de Bordes-Quancard, 2012*

*Eaux minérales*

*Café et mignardises*



*Les Plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts.  
Les glaces nous sont fournies par la maison Pédone Maître glacier.  
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*

#### *Entrées*

*Terrine de canard des Dombes aux figues, chutney de coings  
et poivre vert*

*Gravlax de maigre au gingembre, pommes de terre charlotte tièdes  
au vinaigre de xérès*

*Soupe de lentilles verte du Puy, Royale de foie gras*

*Endives braisées et jambon sec, noir, de Bigorre,  
gratinées au vieux Cantal*

#### *Plats*

*Dos de dorade à la plancha, betterave jaune au four,  
coulis de cresson*

*Filet de sole limande, Marguery, pommes de terre à l'anglaise  
(velouté de poissons, crevettes et moules)*

*Joues de porc au pain d'épices, mijotées au four, embeurré de chou  
vert*

*Fricassée de poulet de Challans au vin jaune, jardinière de légumes*

#### *Dessert*

*Pain perdu brioché à l'ananas, glace vanille Bourbon*

*Sablé chocolat caraïbes « Valrhona », crème d'orange caramélisée*

*Soupe de mangue au basilic,  
mousse de mascarpone et tuile aux amandes*

*Pomme Royal gala confite basse température et sacristain*