



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

# Au Petit Marguery

## I Menu de Février



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

*Service voiturier*

# *41€50 TTC par personnes*

# Au Petit Marguery

## IMENU de Février

### Vin Blanc

Côtes de Gascogne, Esprit de Joy 2018

### Vin Rouge

Bordeaux, Château Bordes Quancard 2014

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 boudin noir et pommes royale gala au four,  
bouquet de mâche à l'huile de noix

Œufs bio, pochés en Meurette

(Sauce bordelaise, petits oignons, lardons et croustons,  
champignons)

Velouté d'artichauts, quenelle de ricotta et  
Huile d'olive de Kalios, chips de coppa

Cassiolette de lentilles Beluga,

Bouchée de lieu demi-sel et fleuron au pavot

## Plats

Risotto de potimarron et petits légumes croquants,  
tuile de parmesan et sésame

Filet de Haddock artisanal du moulin du couvent poché,  
émulsion au lait de coco, petit épeautre aux raisins sec

Paleron de veau en Pot au feu, (carottes, navets, poireaux,  
céleri)

Saucisse couteau de la Maison « Conquet » et aligot de la  
fromagerie Jeune Montagnes à Laguiole

## Dessert

Croustillant de Saint Marcelin primeur, mesclun de salades

Tarte fine aux pommes, glace vanille de la Maison Pédone

Trifle au chocolat caraïbes de Valrhona et griottes,  
biscuit spéculoos, mousse mascarpone

Gaspacho de fruits exotiques au limoncello,  
sorbet Litchi de la Maison Pédone

Prix net