

AU PETIT MARGUERY RIVE GAUCHE



Découvrez les Tables Mousset sur
www.tables-mousset.com



I MENU DE MARS

41.50 € par personne

AU PETIT MARGUERY RIVE GAUCHE MENU DE MARS

(Une bouteille de vin 75 cl pour deux personnes)

VIN BLANC

IGP Côtes de Gascogne Domaine de Joÿ, l'Esprit 2018
(vin issu de l'agriculture raisonnée)

VIN ROUGE

Bordeaux, AOC Château de Bordes-Quancard, 2014

VIN ROSE

Languedoc, Domaine la Sapinière, 2017

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

- F**romage de tête de cochon et jeunes poireaux en vinaigrette
- Œ**uf de poule, bio, brouillés aux copeaux de jambon sec ibérico de Bellota, mouillette
- F**in veloutée de cresson aux escargots de Bourgogne, sacristain persillé
- G**ravlax d'espadon au gingembre et combawa, condiment clémentine poivre vert

PLATS

- D**os de cabillaud vapeur et butternut rôti, émulsion aux noisettes du Piémont
- P**avé de saumon label rouge Ecosse, crème d'avocat, pommes vitelottes et maïs rôti
- T**agliatelle « Marilungo » légumes et basilic (Carotte, courgette et tomates cerise grappe)
- B**lanquette de veau à l'ancienne, carottes des sables et riz bio pilaf

DESSERT

- N**eige au marron façon Pavlova
- M**illefeuille "effeuillé" à la vanille de Madagascar
- T**artare d'ananas caraméliser au citron vert, glace au nougat
- P**ana cotta au chocolat Caraïbe « Valrhona » chutney de mangue, tuile au sésame

Prix net