

AU PETIT MARGUERY RIVE GAUCHE

- Menu Avril -



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

SERVICE VOITURIER 7/7
OUVERT TOUS LES JOURS



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



41€50 TTC par personne

Au Petit Marguery Rive Gauche

IMENU AVRIL

(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

- ENTREES -

- Terrine de lapin aux noisettes et romarin, condiment de radis rose
- Tarte fine au Brie de Meaux et marmelade de tomate verte, pousses de pissenlits
- Vichyssoise de petits pois crème légère au curry et chips de pancetta
- Tataki de filet de thon des Maldives aux sésames et saté

- PLATS -

- Risotto de petit épeautre blanc du Quercy BIO aux petits légumes croquants et raisins blonds
 - Filet de maquereau à la plancha, houmous et sauce vierge à la rhubarbe
- Foie de veau doré au sautoir, purée de pommes de terre de la Ferme du Bourg, jus gourmand à la sauge
- Suprême de poulet fermier farci ricotta et tapenade fricassée de cocos plats et coulis d'herbes fraîches

- DESSERTS -

- Tiramisu aux biscuits roses de Reims et limoncello
- Sablé Breton aux fraises de Carpentras, Mousse de mascarpone à l'Amaretto
- Coulant au chocolat Caraïbe « Valrhona » crème légère au beurre de cacahouètes
 - Soufflé au grand Marnier, nôtres spécialité