

## *Diner du Réveillon de Noël*

*Vendredi 24 Décembre 2021*

**88.00 € TTC Par personne**

*Coupe de champagne Abelé (12 cl), Amuse-bouche, Entrée, Plat, Fromage, Dessert  
1 bouteille de vin (75 cl) pour deux personnes, eaux minérales, café et mignardises*

### *Amuse-bouche*

*Velouté de châtaignes et copeaux de foie gras, label rouge du Sud-Ouest*

### *Entrées au choix*

*Carpaccio de Saint-Jacques de Port en Bessin aux agrumes et citron carviar*

*Ravioles de tourteau, au gingembre frais, bouillon thaï*

*Pressé de foie gras, label rouge, du Sud-Ouest, aux figues et bière de Noël, toast de brioche*

### *Plats au choix*

*Dos de maigre cuit à la plancha, embeurrée de poireaux, betterave jaune confite  
et émulsion de corail*

*Médallions de chapon du Gers, Label rouge, en ballotine, cuits au sautoir  
mousseline de pommes de terre rattes et éclats de truffe, jus gourmand*

*Tourte feuilletée de ris de veau aux morilles et épinards, sauce Albuféra*

### *Fromage*

*Fromage de chèvre de Touraine du père Fabre, chutney de pommes aux quatre épices,  
mesclun de salades, pain à l'abricot*

### *Desserts au choix*

*Soufflé aux pommes reinettes, flambé à la Chartreuse*

*Bûche de Noël traditionnelle du Petit Marquetry au chocolat Valrhona,  
crème anglaise à la fleur d'oranger*

*Vacherin aux fruits exotiques (Sorbet passion, mangue), Chantilly coco*

### *Vin Blanc AOC*

*Sauvignon blanc, Saint Bris, Domaine Verret, 2019*

### *Vin Rouge AOC*

*Bordeaux rouge, Les Lions de la Louvière, 2017*

***Diner tout au champagne 100.00 € TTC Par personne***

*1 bouteille de champagne Abelé, 75 cl pour deux personnes, eaux minérales, café et mignardises*



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

# Au Petit Marguery-Rive Gauche

## Diner du Réveillon de la Saint Sylvestre

Vendredi 31 Décembre 2021

**129.00 € TTC Par personne**

Coupe de Champagne Abelé brut -12 Cl,  
Amuse-bouche, 1 Entrée, 1 poisson, 1 viande, fromages, 1 dessert  
1 bouteille de vin (75 cl), pour 2 personnes, eaux minérales, café et mignardises

### Amuse-bouche

Tartare de maigre à la vanille Bourbon et pomme Granny Smith

### Entrées au choix

Nage de homard infusée à la citronnelle et aux écorces d'agrumes, julienne de légumes  
Terrine de foie gras Maison, Label Rouge, chutney de mangue et quatre épices,  
toast de brioche

### Poissons au choix

Suprême de turbot, cuit à la vapeur, clouté à la truffe noire Tuber Melanosporum,  
butternut et potimarron rôtis, sauce Albuféra

Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin, saisies, pulpe de topinambour, sauce aux morilles

### Viandes au choix

Filet de bœuf, façon Rossini, sauce Madère à la truffe noire, conchiglioni farcis aux champignons  
Mignon de veau fermier du Ségala, label rouge, en croûte d'herbes, mousseline de pommes de terre rattes  
émulsion de châtaignes

### Fromages

Bûche de chèvre de Touraine du père Fabre, chutney de pommes aux quatre épices, mesclun de salades,  
pain à l'abricot

### Desserts au choix

Sphère croquante au chocolat, compotée de poires Williams, Chantilly à la vanille Bourbon,  
sauce au chocolat chaud Gianduja  
Minestrone d'ananas Victoria et fruits exotiques, sorbet litchi et tuile aux amandes  
Soufflé chaud au Limoncello

### Vin Blanc bio

Bourgogne Blanc, Chablis Vieilles Vignes, Domaine J-M Brocard 2020

### Vin Rouge

Bourgogne rouge, « Les Beaumonts », Chorey-Lès-Beaune 2018  
Domaine Arnoux Père et Fils

**Menu tout au Champagne 150.00 € TTC Par personne**

1 bouteille Champagne Abelé (75 cl), pour 2 personnes, eaux minérales, café et mignardises

Prix net



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

