



Au Petit Marguery



Saint Valentin

Lundi 14 Février 2022

79.00 € TTC Par personne

*Coupe de Champagne Abelé Brut, (12 Cl), Amuse-bouche, 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
1 bouteille de vin 75 cl, pour 2 personnes, ou ½ bouteille de vin 37.5 cl par personne, eaux minérales plates ou gazeuses, Café et mignardises*

Amuse-bouche

Rillettes de volailles

Entrées choix

Ceviche de maigre aux agrumes, vinaigrette au ponzu et basilic

Ravioles de canard confit, topinambours au bouillon épicé

Crème de panais truffée, œuf bio parfait

Plats au choix

Saint-Jacques en coquille, justes cuites, purée truffée

Côte de veau, du Ségala, Label Rouge, rôtie au sautoir, gratin de macaroni, jus acidulé au citron et câpres

Petit épeautre cuisiné comme un risotto, légumes du moment, jus d'artichauts

Desserts au choix

Tarte au chocolat noir grand cru, caramel beurre salé

Soufflé Williamine, sorbet poire de la Maison Pédone (Maitre glacier)

Nage de fruits exotiques, sorbet verveine de la Maison Pédone (Maitre glacier)

Vin blanc de Loire AOC

Pouilly Fumé, Domaine Blondelet 2019

Vin rouge de Bordeaux AOP

Pessac Léognan, Les Lions de la Louvière 2018

Pour un menu tout au champagne

Henri Abelé Brut 1 bouteille pour 2 (+15 € par personne)



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

