

AU PETIT MARGUERY

Diner du Réveillon de Noël

Mardi 24 Décembre 2024

108.00 € TTC Par personne

*Coupe de champagne Henri 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

Noix de Saint-Jacques, de la Baie de Seine, poêlée, beurre safrané

Entrées au choix

Foie gras de canard français, Label Rouge, sélection "Maison Lafitte", cuit au torchon

Ceviche de maigre aux agrumes et coriandre cress

*9 Huitres (3 Spéciales n°2, 3 fines de claire n°2, 3 Spéciales n°4) Les viviers du Logéo,
producteurs de père en fils*

Plats au choix

Tronçon de turbot rôti, beurre blanc champagne, fricassée de légumes d'hiver

Médailles de chapon Label Rouge du Sud-Ouest, chou farci aux marrons, sauce aux morilles

Risotto aux premières truffes noires tuber melanosporum

Fromage

Bûche de chèvre de Touraine du Père Fabre, pain aux fruits du mendiant

Desserts au choix

Ananas Victoria rôti au miel de la Démocratie, glace au pain d'Épices de la Maison Pedone

Traditionnelle Bûche de Noël au chocolat Manjani et framboises,

Soufflé flambé au Limoncello

VINS


Bourgogne Blanc, Chablis AOC Vieilles Vignes Domaine Jean Marc Brocard 2022

Bordeaux rouge, Saint Emilion, Château Fonrazade grand cru, AOC, 2018

Diner tout au champagne

120.00 € TTC Par personne

1 bouteille de champagne Abelé, (75 cl) pour deux personnes

 *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*

