

Au Petit Marguery

Diner du Réveillon de la Saint Sylvestre Mardi 31 décembre 2024

158.00 € TTC Par personne

Coupe de Champagne de la Maison Abelé (12 Cl)
Amuse-bouche, 1 Entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert
1 bouteille de vin (75 cl), pour 2 personnes, eaux minérales, café et mignardises

Amuse-bouche

Raviole de homard, coulis de favouilles

Entrées au choix

Terrine de foie gras, Label Rouge sélection Maison Lafitte à la Truffe noire Tuber melanosporum
Nage de Saint-Jacques de la baie de Seine, consommé à la citronnelle, petits légumes
9 Huitres Les viviers du Logéo (3 fines de Claires n°2, 3 Spéciales N°4, 3 Spéciales N°2)

Plats au choix

Tronçon de turbot, sauce hollandaise, noisettes de légumes d'hiver mijotés au beurre
Côte de veau français, façon Rossini, pommes Anna, jus périgourdin
Gratin de macaroni à la truffe noire Tuber Melanosporum

Entre Deux

Granité au champagne de la Maison Henri Abelé

Fromages

Trio de fromages de chèvre (Chèvre frais, Vieux conté et Saint-Jacques Bio), pain aux fruits secs

Desserts au choix

Belle Profiterole, glace noisette de la Maison Pedone, sauce chocolat Gianduja chaud

Vacherin glacé aux fruits exotiques

Notre traditionnel Soufflé du Petit Marguery flambé au grand Marnier
pour démarrer la nouvelle année

**Vins spécialement sélectionnés pour accompagner le menu élaboré
par le chef Rafik**

Bourgogne Blanc Chablis Vieilles Vignes Bio Domaine Jean Marc Brocard (Père) 2022

Bourgogne Rouge Irancy Domaine Verret 2022

Menu tout au Champagne 170.00 € TTC Par personne

1 bouteille Champagne Abelé (75 cl), pour 2 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