



Au Petit Marguery
9, boulevard Port Royal-75013 PARIS
Tel: 01-43-31-58-59

LES PETITS PLUS
Ouvert tous les jours de l'année
Service voiturier



Au Petit Marguery



Déjeuner de Pâques

Dimanche 31 Mars 2024

Restaurant engagé pour la défense de l'agriculture française

Dimanche 31 Mars 2024



Déjeuner de Pâques

*Vins sélectionnés pour accompagner le menu
spécialement élaboré
par le chef Pierre-André Choynet*

Vin blanc

*Côte de Beaune, AOC, Saint Bris,
Domaine Verret 2022*

Vin rouge

*Bourgogne, AOC, Irancy,
Domaine Verret 2021*

Café et mignardises

95 € TTC par personne Prix net

*1 amuse bouche, 1 entrée au choix, 1 plat au choix, 1 dessert au choix,
café et mignardises, eaux minérales plates et gazeuses
1 bouteille de 75 cl pour 2 personnes*

Amuse-bouche

Chair de tourteaux au concombre, huile d'olive vierge

Entrées au choix

*Asperges blanches des Landes, panées à la noisette,
chèvre frais du Père Fabre*

*Vichyssoise de petits pois, burrata d'Ile de France
et copeaux de comté AOP*

*Foie gras de canard français, sélection Maison Lafitte,
brioche toastée et confiture de figues*

Plats au choix

Queue de lotte pochée au safran, tombée d'épinards, jus crémeux

*Epaule d'agneau confite 7 heures, aux épices douces,
fricassée de pois gourmands et petits légumes de saison,
jus acidulé au zatar, sucrose rôtie*

*Risotto crémeux aux asperges vertes et blanches des Landes
et tomme de Rodez*

Desserts au choix

Soufflé flambé au Grand Marnier,

Tiramisu maison façon Petit Marguery

Pavlova aux premières fraises françaises

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.

