

Au Petit Marguery

Diner du Dimanche 31 Décembre 2023

B O N N E A N N É E



149.00 € TTC Par personne prix net

Coupe de Champagne Henri Abelé (12 Cl),
Amuse-bouche, 1 Entrée au choix, 1 plat au choix,
1 Entre deux, 1 Fromage, 1 dessert au choix
1 bouteille de vin (75 cl), pour 2 personnes,
eaux minérales, café et mignardises

Diner tout champagne

160 € TTC par personne prix net

1 Coupe de Champagne Henri Abelé (12 Cl),
Amuse-bouche, 1 Entrée au choix, 1 plat au choix, 1 Entre deux,
1 Fromage, 1 dessert au choix, eaux minérales, café et mignardises
1 bouteille de champagne (75 cl) Henri Abelé pour 2 personnes

Amuse-bouche

Croustillant de langoustines au basilic

Entrées au choix

Terrine de foie gras, Label Rouge sélection Maison Lafitte à la Truffe noire Tuber melanosporum

Nage de Homard du Maine cuit en carapace, consommé à la citronnelle et clémentine

9 Huitres Les viviers du Logé (3 fines de Claires n°2, 3 Spéciales N°4, 3 Spéciales N°2)

Plats au choix

Lotte cuite à basse température à la truffe noire Tuber Melanosporum,
risotto au petit épeautre et coulis de Homard

Noisettes de biche cuites au sautoir, purées de brocolis et cèleri,
sauce aux airelles et pommes Bio

Gratin de macaroni à la truffe noire Tuber Melanosporum

Entre Deux

Granité au champagne de la Maison Henri Abelé

Fromage

Bûche de chèvre de Touraine du père Fabre, pain aux abricots

Desserts au choix

Mont blanc au fruit de la passion, crème de marron

Sphère au chocolat, mousse praliné, sauce chocolat Gianduja

Notre traditionnel Soufflé du Petit Marguery flambé au grand Marnier

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

Vin Blanc, Chablis Vieilles Vignes, Bio Domaine Jean Marc Brocard (Père) - 2021

Vin Rouge, Bordeaux, St Estèphe AOC, Argilus du Roi (Martial Mignet)-2015

Les Plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts.

Les glaces nous sont fournies par Pascal Pédone Maître glacier,

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.

