



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

*Restaurant engagé pour la défense de
l'agriculture française*



Fête des mères

Dimanche 4 Juin 2023



Dimanche 4 Juin 2023

1 amuse bouche, 1 entrée au choix, 1 plat au choix, 1 dessert au choix, café et
mignardises, 1 bouteille d' eau minérale plate ou gazeuse (75 cl) et
1 bouteille de vin (75 cl) pour 2 personnes

68 € TTC par personne Prix net

Amuse-bouche

Rillettes de crabe à l'aneth

Entrées au choix

Duo d'asperges vertes et blanches des Landes, caillé de chèvre du père Fabre
Crème de petits pois et haddock artisanal du Moulin du Couvent,
croûtons dorés

Carpaccio de Daurade Royale à l'Avruga, râpé de citron vert

Plats au choix

Magret de canard de la Maison Laffite, IGP du Sud-Ouest,
caviar d'aubergines à la provençale, jus acidulé

Filet de bar cuit sur la peau, mousseline de pommes de terre ratte,
émulsion safranée

Risotto primavera aux petits pois et asperges blanches des Landes

Fromage ou Desserts au choix

Soufflé du Petit Marguery au Limoncello

Tarte au chocolat Valrhona, éclats de noix

Pavlova aux fruits rouges

Saint Nectaire du Père Fabre et chutney d'oignons rouges

Au Petit Marguery
Fête des mères

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

Vin blanc

Saint Bris Bourgogne, Domaine Saint Bris 2021

Vin rouge

Bordeaux, Le moulin de Château Vitus, Sainte-Foy, 2015

Vin Rosé

*Domaine de Peirecèdes, Côtes de Provence, Alain Baccino,
2021 (AB)*

Eaux minérales plates et gazeuses

Café et mignardises

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.

