



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



Restaurant engagé pour la défense de l'agriculture française

Dimanche 9 Avril 2023



Déjeuner de Pâques

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

Vin blanc

Bourgogne, Saint - Bris, Sauvignon,
Domaine Verret, 2021

Vin rouge

Bordeaux, Château Vitus, 2015

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.

Dimanche 9 Avril 2023

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

69 € TTC par personne Prix net

Amuse-bouche

Crème de saumon fumé d'Écosse, label rouge, sur lit d'endives

Entrées au choix

Carpaccio de maigre, condiment citron, vinaigrette aux baies roses des Îles
Asperges blanches des Landes, panées à la noisette, brousse de brebis
Crème de petits pois à la menthe, copeaux de jambon Serrano

Plats au choix

Tronçon de turbot, label rouge rôti au champagne, petits légumes de saison,
émulsion au citron

Épaule d'agneau français, cuite sept heures,
aux olives de Nyons, gâteau de pommes de terre

Risotto aux asperges et tomme de Rodez

Desserts au choix

Soufflé chaud Petit Marguery, à la Chartreuse verte,

Nage de fraises, sorbet yaourt

Profiterole, glace noisette, chocolat chaud de la Maison Valrhona

