

Au Petit Marguery-Rive Gauche

Diner du Réveillon de la Saint Sylvestre

Samedi 31 Décembre 2022

139.00 € TTC Par personne

*Coupe de Champagne de la Maison Abelé, cuvée Sourire de Reims -12 Cl,
Amuse-bouche, 1 Entrée, 1 poisson, 1 viande, fromages, 1 dessert
1 bouteille de vin (75 cl), pour 2 personnes, eaux minérales, café et mignardises*

Amuse-bouche

Accra de cuisses de grenouille en persillade

Entrées au choix

*Terrine de foie gras, Label Rouge, chutney de mangue aux épices douces,
toast de brioche*

9 Huitres fines de Claires de Marennes Oléron (3 fines de Claires n°2, 3 Spéciales N°3, 3 Spéciales N°5)

Poissons au choix

Nage de Homard infusée à la citronnelle et aux écorces d'agrumes et julienne de légumes croquants

Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin, justes saisies, butternut et émulsion de jus gourmand

Viandes au choix

Noisettes de biche, mousseline de céleri et pommes reinettes aux airelles, sauce grand veneur

*Mignon de veau de l'Aveyron, rôti en croûte d'herbes, gratin de macaroni
à la truffe noire Tuber Melanosporum*

Fromages

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

Desserts au choix

*Sphère croquante au chocolat de la maison Valrhona, compotée de poires Williams,
chantilly à la vanille bourbon, sauce chocolat Gianduja*

Ananas Victoria en sabayon, fruits exotiques, sorbet litchi et tuilé aux amandes

Soufflé du Petit Marguery flambé au Limoncello

Vins

Bourgogne Blanc, Hautes Côtes de Nuits « Les Millottes » AOC Domaine Rion 2018

Bourgogne rouge, Moulin de la Lagune, SCA Château La Lagune 2015

Menu tout au Champagne 160.00 € TTC Par personne

1 bouteille Champagne Abelé (75 cl), pour 2 personnes, eaux minérales, café et mignardises

Prix net



*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*

