

Au Petit Marguery

Mercredi 14 Février 2024

Menu Saint Valentin

89.00 € TTC par personne

*Coupe de Champagne Henri Abelé (12 Cl), Amuse-bouche, 1 entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert
1 bouteille de vin 75 cl, pour 2 personnes, ou ½ bouteille de vin 37.5 cl par personne,
Eaux minérales plates ou gazeuses, Café et mignardises*

Amuse-Bouche

Rillettes de Saumon d'Ecosse, Label Rouge, aux baies roses

Entrées au Choix

Carpaccio de thon Albacore à l'Avruga

Six huitres fines de claire, n°2 de Bretagne, les viviers de Logeo

Velouté de châtaignes et copeaux de foie gras Label Rouge de la ferme Lafitte

Plats au choix

Coquilles Saint-Jacques de Port-en-Bessin, fondue de poireaux, beurre safrané

Pavé de veau, de l'Aveyron, cuit au sautoir,

mousseline de carottes Vichy au gingembre frais, jus au thym

Risotto à la truffe noire Tuber Melanosporum

Desserts au choix

Soufflé aux pommes bio, flambé au Calvados

Mousse au chocolat Valrhona du Petit Marguery, à partager

Tarte au citron, meringuée, à partager

Vin blanc de Loire AOC

Saint Bris, Domaine Verret 2022

Vin rouge de Bordeaux AOC

Pessac Leognan, Château Coucheroy 2020

Pour un menu tout au champagne

Champagne Henri Abelé, 1 bouteille de 75cl pour 2 personnes (+15 € TTC par Personne)



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

 Ethic Ocean

