



Au Petit Marguery-Rive Droite

Saint Valentin
Jeudi 14 Février 2019

75.00 € TTC Par personne

*Coupe de Champagne Pol Roger Brut, (12 Cl), Amuse-bouche, 1 entrée, 1 plat, 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

Toast croustillant aux rillettes de tourteau et wasabi

Entrées au choix

Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin en coquille gratiné au sabayon au Chablis et épinard
**Foie gras de canard poêlé et pomme royale gala cuit à basse températures, vinaigrette au fruits secs
et tuile de pain de campagne**

Plats au choix

Bar rôti entier pour deux, beurre blanc au corail d'oursin et jardinière de légumes racines
Pavé de veau français en croute de noisette, émulsion de potimarron, pomme Macaire au chorizo
Dos de cabillaud demi sel poché, houmous et pétales d'oignons rouges frits, coulis de persil plat

Desserts au choix

Vacherin glacé des Amoureux chocolat pistache (pour deux personnes)
Soufflé au citron vert arrosé au limoncello
Panier croustillant aux fruits exotiques et verveine, sorbet fromage blanc

Vin Blanc AOC

2017 Touraine Sauvignon, Domaine H.Marionnet

Vin Rouge AOC

2017 Morgon Corcelette, Carl Daniel Boulard

Champagne

Pol Roger Brut (+15 € 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

