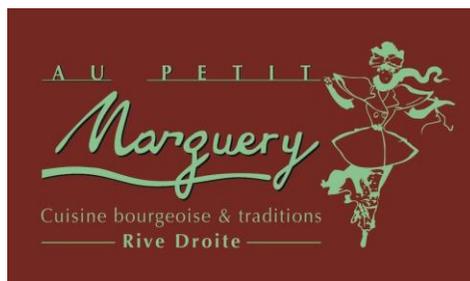


Au Petit Marguery

Rive Droite

I Menu Janvier

41,50 € Par Personne



Au Petit Marguery Rive Droite
64, avenue des ternes-75017 Paris
Tel : 01 45 74 16 66
contact@petitmarguery-rivedroite.com

Service voiturier



Découvrez les Tables Mousset sur
www.tables-mousset.com

Au Petit Marguery

Rive Droite

IMENU Janvier

*(Une entrée, un plat, un dessert, café et mignardises,
une bouteille de 75 cl pour 2 personnes, eaux minérale)*

Vin Blanc

*IGP Côtes de Gascogne Domaine de Joy, l'Esprit 2016
(vin issu de l'agriculture raisonnée)*

Vin Rosé

Languedoc, AOC, Domaine de la Sapinière, Malpère, 2017

Vin Rouge

Bordeaux, AOC Château de Bordes-Quancard, 2014

Eaux minérales

Café et mignardises



Les Plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts.

Les glaces nous sont fournies par la maison 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

Entrées

*Terrine de canard des Dombes aux figues, chutney de coings
et poivre vert*

*Gravlax de maigre au gingembre, pomme de terre charlotte tièdes
au vinaigre de xérès*

*Soupe de lentilles vertes de Puy, royale de foie gras
Endives braisées et jambon sec noir, de Bigorre,
gratinées aux vieux cantal*

Plats

*Dos de dorade à la plancha, betterave jaune au four,
coulis de cresson*

*Filet de sole limande, Marguery, pommes de terre à l'anglaise
(velouté de poisson, crevettes et moules)*

*Joue de porc au pain d'épices, mijotées au four,
embeurrée de chou vert*

Fricassée de poulet de Challans au vin jaunes, jardinière de légumes

Dessert

Pain perdu brioché à l'ananas, glace vanille Bourbon

Sablé chocolat caraïbe « Valrhona », crème d'orange caramélisée

Soupe de Mangue au basilic,

mousse mascarpone et tuile aux amandes

Pomme Royale Gala confite à basse température et sacristain

Prix net