

Au Petit Marguery
Rive Droite
I Menu d'Avril
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 d'Avril

*(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 2017
(vin issu de l'agriculture raisonnée)*

Vin Rosé

Languedoc, AOC, Domaine de la Sapinière, Malpère, 2018

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 au choix

*Terrine de lapin aux noisettes et romarin, condiment de radis rose
Tarte fine au brie de Meaux et marmelade de tomate verte, pousses de
pissenlits*

Vichyssoise de petits pois, crème légère au curry et chips de pancetta

Tataki de filet de Thon des Maldives au sésame et saté

Plats au choix

Linguini au saumon fumé Moulin du Couvent, mimolette et roquette

*Filet de Maquereaux à la plancha, houmos et sauce vierge à la
rhubarbe*

*Foie de veau doré au sautoir, purée de pommes de terre
de la ferme du Bourg, jus gourmand à la sauge*

*Suprême de poulet fermier farci ricotta et tapenade, fricassée de cocos
plats et coulis d'herbes fraîches*

Dessert

Tiramisu au biscuit rose de Reims et Limoncello

Soupe de fraises et rhubarbe confite, glace crème brûlée

*Coulant au chocolat Caraïbes Valrhona, crème légère au beurre de
cacahuète*

Soufflé au grand Marnier, notre spécialité

Prix net