

# *Au Comptoir Marguery*

## *Dîner du Vendredi 24 décembre 2021*

**59 € TTC Par personne**

*Coupe Petit Marguery 12 cl (Crémant de Loire de la Maison Langlois et crème de mures)  
Amuse-bouche, Entrée, plat, fromage, dessert  
1 bouteille de 75 cl pour 2 personnes, eaux minérales, café et mignardises*

### *Amuse-bouche*

*Velouté de châtaignes et copeaux de foie gras*

### *Entrées au choix*

*Huitres, fine de Claire N°2 Marennes Oléron,  
Pressé de foie gras de canard du Sud-Ouest aux figues et bière de Noël, toast de brioche*

### *Plats au choix*

*Filet de Dorade rôti au four, embeurrée de poireaux, beurre blanc au citron  
Médallions de Chapon du Gers, Label rouge, mousseline de pommes de terre rattes et jus  
gourmand *Fromage**

*Fromage de chèvre de Touraine du père Fabre, chutney de pommes aux quatre épices,  
mesclun de salades*

### *Desserts au choix*


*Minestrone de fruits exotiques, crème mascarpone à la vanille Bourbon et tuiles aux amandes  
Traditionnelle bûche de Noël du Petit Marguery au chocolat Valrhona, crème anglaise à la fleur  
d'oranger*

### *Vin Blanc*

*Saint-Bris, Sauvignon, AOC, Domaine Verret, 2019*

### *Vin Rouge*

*Irancy, vin de Bourgogne, Domaine Verres, 2018*

 *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*



# *Au Comptoir Marguery*

*Dîner du Vendredi 31 décembre 2021*

**65 € TTC Par personne**

*Coupe Petit Marguery (1 verre de 12 cl) (Crémant de Loire, Langlois-Château et crème de mûres),  
Amuse-bouche, Entrée, Plat, fromage, dessert  
1 bouteille 75 cl pour 2 personnes, eaux minérales plates et gazeuses, café et mignardises*

*Amuse-bouche*

*Tartare de maigre à la vanille Bourbon et pomme Granny Smith*

*Entrée au choix*

*Terrine de foie gras maison, Label Rouge, chutney de mangue et quatre épices, toast de brioche  
Velouté de châtaignes aux trompettes de la mort et noisettes torréfiées*

*Plat au choix*

*Pavé de maigre rôti au four, mousseline de topinambour, sauce aux morilles  
Mignon de veau fermier Label Rouge du Ségala en croûte d'herbes,  
purée de pommes de terre ratte, sauce Albuféra*

*Fromage*

*Bûche de chèvre de Touraine du père Fabre, chutney de pommes aux quatre épices,  
mesclun de salades, pain aux abricots*

*Dessert au choix*

*Nage de minestrone à la menthe, tuile aux amandes  
Moelleux au chocolat Valrhona, cœur coulant passion et crème Mascarpone,*

*Vins sélectionnés*

*Vin Blanc*

*Pouilly fumé, Domaine Bruno Blondelet-2019*

*Vin Rouge*

*Domaine de la Sapinière, Archibald, Mapère -2016*

*Les Plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts.  
Les glaces nous sont fournies par Pascal 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.*

