

Au Comptoir Marguery

Diner du Samedi 24 décembre 2022

68 € TTC Par personne

*Coupe de Crémant de Loire de la Maison Langlois (12 cl
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 label rouge du Sud-Ouest

Entrées au choix

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

Plats au choix

*Pavé de maigre rôti au four, embeurrée de poireaux, beurre blanc au citron
Médallions de Chapon du Gers, mousseline de pommes de terre rattes et jus gourmand*

Fromage

Galette de chèvre de Touraine du père Fabre, pain aux fruits du mendiant

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 et poire,
crème anglaise à la fleur d'oranger*

Vin Blanc

Val de Loire, Pouilly fumé de la Maison Blondelet 2021

Vin Rouge

Languedoc, Cuvée Archibald, domaine de la Sapinière, Malpère 2017

 *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*

