

Au Comptoir Marguery

Diner du Samedi 31 décembre 2022

72 € TTC Par personne

*Coupe au 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 trompettes de la mort, noix torréfiées

Entrées au choix

*Noix de Saint Jacques de Port en Bessin, mousseline de céleri, émulsion aux fruits de la passion
Terrine de foie gras de canard maison, label rouge, chutney de mangue et quatre épices,
toast de brioche*

Plats au choix

*Pavé de maigre, rôti au four, mousseline de topinambour, sauce aux morilles
Mignon de veau label rouge du Ségala, en croûte d'herbes, gratin de macaroni, jus aux cèpes*

Fromage

Bûche de chèvre de Touraine du Père Fabre, chutney de pommes aux quatre épices


Desserts au choix

*Forêt noire traditionnelle
Minestrone de fruits exotiques à la menthe, tuiles aux amandes*

Vins

Sauvignon Blanc, Saint-Bris, AOC, Domaine Verret, 2020

Vin rouge du Médoc, Château Lacombe Noaillac 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*

