



AU COMPTOIR MARGUERY
Diner du Réveillon de Noël
Dimanche 24 Décembre 2023

*Coupe de Crémant de Loire de la Maison Bouchard (1 verre de 12 cl), 1 amuse-bouche, 1 entrée au choix, 1 plat au choix, fromage, 1 dessert au choix, café et mignardises, eaux minérales plates et gazeuses
1 bouteille de 75 cl pour 2 personnes*

72 € TTC par personne Prix net

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, Les viviers du Logeo, producteurs de Père en Fils
Pressé de foie gras de canard Label Rouge, sélection Maison Lafitte,
aux figues et à la bière de Noël, toast de brioche*

Plats au choix

*Filet de turbot au safran, mousseline de panais
Médaille de chapon du Gers, Label Rouge, pommes Anna et pleurotes*

Fromage

Brie de Meaux à la truffe noire

Desserts au choix

*Nage de clémentines Corses, sorbet mangue de la maison Pédone
Traditionnelle bûche de Noël au chocolat marjani et framboises*

*Vins sélectionnés pour accompagner votre dîner spécialement élaboré
par le chef Pierre-André Choisnet*

Vin blanc du Val de Loire

2022 Pouilly fumé, Domaine Blondelet

Vin rouge du Languedoc

2020, Malepère

Cuvée Archibald, domaine de la Sapinière

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.