



**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.*