



# Au Comptoir Marguery

## Menu Saint Valentin

### Mercredi 14 Février 2024

**69.00 € TTC par personne**

(Coupe de Crémant de la Maison Bouchard (12 cl), Amuse-bouche, 1 Entrée au choix, 1 Plat au choix, 1 Dessert au choix, 1 bouteille de vin pour 2 personnes (75 cl) ou 1 bouteille de 37.5 cl par personne, Cafés et mignardises)

*Coupe de Crémant de Loire, Maison Bouchard*

#### **AMUSE-BOUCHE**

*Rillettes de saumon d'Ecosse, Label Rouge, aux baies roses*

#### **Entrées au choix**

*Ceviche de maigre, vinaigrette au ponzu*

*Velouté de châtaignes et copeaux de foie gras de canard de la Maison Lafitte*

#### **Plats au choix**

*Noix de coquilles Saint-Jacques aux fruits de la Passion, mousseline de céleri*

*Pavé de veau label Rouge de l'Aveyron, poêlée de salsifis, jus aux morilles*

*Risotto aux légumes d'hiver*

#### **Desserts au choix**

*Tarte au chocolat Valrhona, crème montée au caramel*

*Minestrone de fruits exotiques (mangue, papaye, ananas, kiwi)*

#### **Vin blanc de Bourgogne AOC**

*Sauvignon, Saint Bris, Domaine Verret 2022*

#### **Vin rouge de la Vallée du Rhône AOC**

*Côtes du Rhône, Belleruche, Maison Chapoutier 2020*

#### **Pour un menu tout au champagne**

*Henri Abelé Brut 1 bouteille (75 cl) pour 2 personnes (+15 € TTC par personne)*



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

