



Le Comptoir Marguery

9, boulevard Port Royal-75013 PARIS

*Tel: **01 42 17 43 43***

*Restaurant engagé pour la défense de
l'agriculture française*



Fête des mères

Dimanche 26 Mai 2024



*Découvrez les Tables Mousset sur
www.tables-mousset.com*



Dimanche 26 Mai 2024

1 amuse bouche, 1 entrée au choix, 1 plat au choix, 1 dessert au choix, café et
mignardises, 1 bouteille d' eau minérale plate ou gazeuse (75 cl) et
1 bouteille de vin (75 cl) pour 2 personnes

70,00€ TTC par personne *Prix net*

Fête des mères

*Vins sélectionnés pour accompagner le menu
spécialement élaboré par le chef Pierre Choisnet*

Vin blanc

Saint Bris, Bourgogne, Domaine Saint Bris 2022

Vin rouge

Bordeaux, Le moulin de Château Vitus, Sainte-Foy, 2015

Vin Rosé

*Domaine de Peirecèdes, Côtes de Provence, Alain Baccino,
2023 (AB)*

Eaux minérales plates et gazeuses

Café et mignardises

Amuse-bouche
Crème de petit pois à la menthe, caillé de chèvre

Entrées au choix

Asperges blanches des landes servies tièdes, sauce mousseline, œuf poché, tuile au parmesan

Filet de truite de Villette mariné aux agrumes, cress coriandre

*Foie gras de canard maison, label rouge de la ferme Laffitte,
brioche toastée, chutney de tomates*

Plats au choix

*Mignon de veau du Ségala cuit au sautoir, sauce aux morilles, fricassée de légumes verts
mousseline de pommes de terre à l'ail des ours*

*Dos de maigre saisi à la plancha, cassolette d'artichauts barigoule,
sauce vierge au citron vert*

Rigatoni à la crème de morilles

Desserts au choix

Fraisier aux fraises de Carpentras

Sphère au chocolat, mousse pralinée, sauce chocolat gianduja

Soupe de fruits rouges à l'hibiscus, tuiles aux amandes

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.

