



# *Au Comptoir Marguery*

*Diner du Mardi 24 décembre 2024*

*76€ TTC Par personne*

*Coupe de Crémant de Loire de la Maison Bouchard (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, huile de Truffe*

## *Entrées au choix*

*6 Huitres fines de Claire N°02, les viviers du Logéo, producteurs de père en fils*

*Terrine de foie gras de canard, Label Rouge, sélection Maison Lafitte,*

*toast de brioche, chutney de figues*

## *Plats au choix*

*Dos de maigre, rôti au champagne de la Maison Henri Abelé,  
mousseline de céleri*

*Chapon du Gers, Label Rouge, en ballotine,  
pommes boulangères, sauce aux morilles*

*Risotto de petit épeautre au butternut*

## *Fromage*

*Brie de Meaux à la truffe noire*

## *Desserts au choix*

*Clémentines Corses, sabayon au champagne*

*Traditionnelle bûche de Noël*

*au chocolat Manjani et framboises*

## *Vin Blanc*

*Val de Loire, Pouilly fumé de la Maison Blondelet 2022*

## *Vin Rouge*

*Languedoc, Cuvée Archibald, domaine de la Sapinière, Malpère 2020*



*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*

