



Au Comptoir Marguery
Diner du Mardi 31 décembre 2024

88 € TTC Par personne

Coupe au 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

Huitre Spéciales N° 4 Les viviers du Logéo, producteurs de père en fils, servie tiède, sabayon au champagne

Entrées au choix

Carpaccio de Saint-Jacques de la Baie de Seine,
huile d'olive citron et Avruga
Terrine de foie gras de canard maison label rouge,
chutney de fruits secs

Plats au choix

Pavé de maigre, rôti au four, risotto petit épeautre et
champignons de saison
Noisettes de Biche, sauce aux airelles,
mousseline de panais et pomme fruit confite

Fromage

Saint- Marcellin IGP primeur, chutney de fruits secs

Desserts au choix

Pavlova aux fruits exotiques
Tarte au chocolat Valrhona, noisettes torréfiées

Vins

Blanc Saint-Bris en Bourgogne, Sauvignon, AOC, Domaine Verret, 2021

Rouge Belleruche, Côte du Rhone AOC de la Maison Chapoutier



*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