



Au Comptoir Marguery  
9 Boulevard de port Royal – 75013 Paris  
Tel: 01 43 31 58 59  
[www.comptoirmarguery.com](http://www.comptoirmarguery.com)  
[contact@petitmarguery.com](mailto:contact@petitmarguery.com)



***Vendredi 14 Février 2025***

**AU COMPTOIR MARGUERY**

## Menu tout champagne

**84.00 € par personne**

(1 Coupe (12cl)  
crémant de Bourgogne,  
Maison Bouchard  
1 Amuse-bouche,  
1 entrée, 1 plat, 1 dessert  
1 bouteille de champagne  
Henri Abelé Brut (75 cl)  
pour 2 personnes  
Eaux minérales plates ou gazeuses,  
Café et mignardises)

**69.00 € TTC  
par personne**

(1 Coupe (12cl)  
Crémant de Loire de la  
maison Bouchard  
1 Amuse-bouche, 1 entrée,  
1 plat, 1 dessert  
1 bouteille de vin (75 cl)  
pour 2 personnes,  
ou 1/2 bouteille de vin (37.5 cl)  
par personne,  
Eaux minérales plates ou gazeuses,  
Café et mignardises)

## Vins sélectionnés

### Vin blanc de Bourgogne AOC

Sauvignon, Saint Bris, Domaine Verret 2022

### Vin rouge de La Vallée du Rhône AOC

Côtes du Rhône, Belleruche, M.Chapoutier 2023

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

## AU COMPTOIR MARGUERY

Le chef Rafik LALEG vous propose

### AMUSE BOUCHE

Feuilleté de saumon d'Ecosse, Label Rouge, roulé, beurre safrané

### ENTRÉES AU CHOIX

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile d'olive citronnée, œufs d'Avruga

Foie gras de canard français, sélection de la Maison Lafitte,  
brioche toastée, chutney de fruits secs

### PLATS AU CHOIX

Filet de truite saumonée aux amandes, navets noirs confits au miel

Magret de canard IGP du Sud-Ouest, façon laqué, coing confit et  
betterave jaune, sauce à l'orange

### DESSERTS AU CHOIX

Tarte au Citron, meringuée

Entremets au chocolat blanc et fruits exotiques  
(mangue, papaye, ananas, kiwi)

