



A U P E T I T

Marguery

Cuisine bourgeoise & traditions

— Rive Droite —



FORMULES

19.90€

1 Plat + 1 Boisson + 1 Café*

25.90€

**1 Entrée + 1 Plat ou 1 Plat + 1 Dessert +
1 boisson***

29.90€

**1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert + 1
boisson***

(valable pour le déjeuner, du lundi au vendredi)

Notre Sélection de Vins au Verre

Vin Rouge

Château de Bordes Quancard 2014 Bordeaux AOC

Vin Blanc

IGP Côtes de Gascogne 2016 Domaine de Joÿ, "l'Esprit"

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Entrées

Velouté de potimarron et moules de bouchot,
crème d'Isigny

Os à moelle rôti à la fleur de thym,
toast de pain de campagne bio

Pâté en croûte de sanglier au poivre vert, supp (+5€)
compotée d'oignons rouges

Friture d'Éperlans, sauce tartare

Plats

Plat du jour : Tronçon de Merlu rôti,
embeurré de choux vert

Choucroute de poissons Petit Marguery
(Saumon, Haddock, Lieu)

Echine de porcelet confite, purée de patates douces

Bavette d'Aloyau angus
échalotes confites et pommes rissolées

Noix de basse côte de boeuf, braisée au poivre vert
et écorces d'oranges, mousseline de panais

Desserts

Fromage : Duo de Cantal Entre-deux et Sainte Maure,
condiment de figue

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Orange rôtie au miel de Julien Perrin,
tuile aux amandes et glace plombières

Coulant au caramel et beurre salé, sorbet poire



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits crus.