



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 2013 Bordeaux AOC

#### Vin Blanc

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

Prix nets en euros, taxes et service compris.

## Entrées

Terrine de canard Col Vert, chutney de quetches  
Salade de cocos de Paimpol et chiffonnade de Haddock  
du moulin du couvent

Salade d'artichauts Bretons aux noisettes torifiées  
et vinaigre de xérès

Velouté de cresson, toast de ricotta  
et huile d'olive de Kalios

## Plats

Plat du jour: Pavé de Saumon bio Irlande,  
tagliatelles de courgettes et cocos plats

Crumble de cabillaud, oignons blancs confits et  
raisins blonds, gingembre et tomates au thym de la maison Ricaud

Filet de Truite de Méreville,  
risotto aux lentins de chênes, émulsion de persil plat  
Foie de Veau doré au sautoir, jeune carottes confites  
au miel Julien Perrin et épices douces

Bavette d'Aloyau angus  
échalotes confites et pommes fondantes

## Desserts

Saint Marcellin de la Mère Richard, servi chaud  
ou froid, jeunes pousses d'Île de France, vinaigrette au miel de Julien  
Perrin

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Gratin de Reine Claude, sabayon au champagne  
sorbet poire de la maison Pédone

Flan parisien et chutney de fruits rouges



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