



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)

* 1 verre de vin (14cl) ou 1 eau minérale (50cl) + café compris

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

Salade d'Endives et betteraves jaunes cuites au four,
saumon fumé du "Moulin du Couvent"

Oeuf de poule, bio, brouillés aux copeaux de jambon sec iberico
de Bellota, mouillette

Fin velouté de cresson aux escargots de Bourgogne, sacristain
persillé

Fromage de tête de cochon et jeunes poireaux en vinaigrette

Plats

Plat du jour: Kakos lentilles Belluga, jus de veau corsé

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

Marmite de légumes à la coriandre et citron confit en croute doré
(courgette, fenouil, poivrons, artichaut, champignon de paris)

Bavette d'Aloyau angus,

pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite

Blanquette de veau à l'ancienne, carottes des sables et pommes
vapeur

Desserts

Cantal entre deux, salade de mâche,
chutney fruits secs

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Pana cotta au chocolat Caraïbe « Valrhona » chutney de mangue,
tuile au sésame

Tartare d'ananas caramélisé au citron vert,
glace au nougat



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