



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

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

Salade d'Endives et Mâches à l'huile de noix,  
saumon fumé du "Moulin du Couvent"

Velouté de topinambours et copeaux de foie gras **supp (+3€)**  
à l'huile de truffe

Terrine de canard à l'orange,  
chutney de coings et poivre vert

## Plats

Plat du Jour : Pavé d'Esturgeon en marmite,  
marinière de fruits de mer

Bavette d'Aloyau angus,  
pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite  
Joues de porc au pain d'épices, mijotées au four,  
embeurré de chou vert

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

Goujonnettes de truite de Méreville , Marguery  
(velouté de poissons, crevettes et moules) pommes de terre à l'anglaise

## Desserts

Duo de Saint-Maure et Cantal jeune, chutney de figues

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Riz à l'impératrice (Fruits confits au kirsch)

Coulant au caramel beurre salé, sorbet Poire



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