

Chers amis,

Nous avons le plaisir de vous présenter notre menu pour la **Saint-Valentin** qui vous permettra de venir fêter votre amour en notre compagnie et profiter de cet instant gourmand.



## *Au Petit Marguery Rive Gauche*

**65€**

Amuse bouche, Entrée, Plat, Dessert  
Café, eaux minérales,  
une coupe de Champagne à l'apéritif,  
une bouteille de vin pour deux personnes

*Coupe de Champagne Drappier brut  
Pinot Noir Zéro dosage  
Tartare de Saumon aux herbes fraîches*

~~~~~

*Risotto de langoustines aux coquillages,  
émulsion de crustacés*

Ou

*Escalope de foie gras de canard poêlée  
et pousses d'épinards au vieux vinaigre balsamique*

~~~~~

*Noix de Saint-Jacques d'Erquy dans leurs coquilles,  
copeaux de truffe noire et fondue de poireaux*

Ou

*Pavé de veau fermier « Label Rouge » élevé sous la mère  
doré au sautoir, crème aux morilles et Pommes darphin*

~~~~~

*Soufflé au Grand-Marnier*

Ou

*Sphère croquante au chocolat passion*

~~~~~

### *L'harmonie des Mets et des Vins*

*Vin blanc du Pays de la Loire*

*Pouilly Fumé Domaine B. Blondelet, 2010*

Ou

*Vin rouge de Graves (Bordeaux)*

*Château Beaugard Lagupeau, 2007*



## *Le Comptoir Marguery*

**45€**

Amuse bouche, Entrée, Plat, Dessert  
Café, eaux minérales,  
une coupe de Champagne à l'apéritif,  
une bouteille de vin pour deux personnes

*Coupe de Champagne Drappier brut  
Pinot Noir Zéro dosage  
Croustillant d'escargot de Bourgogne*

~~~~~

*Saumon de Norvège mariné à l'aneth,  
crème légère à l'Avruga*

Ou

*Velouté de châtaignes et noix de Saint-Jacques poêlées*

~~~~~

*Filet de bar rôti à l'huile d'olives,  
mouseline de céleri et jus de veau*

Ou

*Magret de canard au vieux vinaigre Balsamique,  
Pommes darphin*

~~~~~

*Orange rôtie au gingembre et sabayon au chocolat*

Ou

*Entremets passion*

~~~~~

### *L'harmonie des Mets et des Vins*

*Vin Blanc de Graves (Bordeaux)*

*Château Beaugard Lagupeau, 2009*

Ou

*Vin rouge du Médoc (Bordeaux)*

*Château Lacombe Noaillac, 2007*

Restaurant « Au Petit Marguery Rive Gauche », Tél : 01.43.31.58.59

« Le Comptoir Marguery », Tél : 01.42.17.43.43

9 boulevard de Port Royal 75013 Paris

Fax : 01.43.36.73.34

E.mail : [contact@petitmarguery.com](mailto:contact@petitmarguery.com)

Site : [www.petitmarguery.com](http://www.petitmarguery.com)

**Chef de cuisine Stéphane MANGIN**

**Directrice du restaurant : Suzanne DRINKEL**

16/01/2012