



Menu Marguerite

hiver 2025/26

A composer - identique pour l'ensemble du groupe

Cube de betterave marinée, chèvre frais

- › Raviole aux morilles, minestrone de légumes
- › Terrine de foie gras, gelée au Sauternes, pain d'épices
- › Langoustines rôties, écrasé d'avocat, condiments à la mangue
- › Filet de bœuf, jus au thym, purée de butternut et mini-légumes
- › Filet de saint-pierre, panais rôtis au miel et petits légumes
- › Girolles rôties, écrasé de patates douces, croustillant de céleri, sommités de chou-fleur épicé

Assortiment de trois fromages, salade verte et fruits du mendiant

- › Mille-feuille chocolat-caramel
- › Eclair façon tarte au citron meringué

Vins : rouge et blanc 1 bouteille/2 personnes

Eaux de Royaumont

Café, mignardises



photos M. Romain, Olivier Ouadah