



# MENU FESTIF

**MENU 120 €/165 € AVEC LES ACCORDS**

Amuse-bouche du chef

Coupe de champagne : Grande Réserve Blanc de Blancs 2009, Guy moussy, Grand Cru

-

## ENTRÉES

Dévoué : Gravlax de truite, caviar, chou-fleur, vanille, céleri croquant

Réconfortant : Betterave, courge, litchi, émulsion au cresson

*Aidani 2016, Domaine Hatzidakis, Cyclades (IGP)*

-

## PLATS

Insouciant : Bouchée à la reine inversée, langoustines, Saint-Jacques

*Montagny 1er Cru 2013, Domaine Olivier Leflaive (AOP)*

Facétieux : Palombe, polenta, truffe, champignons

*Reserva 2012, Rioja Vega, Espagne*

-

## FROMAGE

Brie de Meaux truffé, salade d'herbes

*Sercial Old Reserve 10 ans d'âge, Madère*

-

## DESSERT

Chocolat, réglisse, riz soufflé, poire

*Rhum très vieux agricole VSOP, HSE*

-

Mignardises et tisane maison

-

99, rue de Charenton 75012 Paris

09 81 09 48 92 [www.maguey.fr](http://www.maguey.fr)