



MENU FESTIF

MENU 130 €/175 € AVEC LES ACCORDS

Amuse-bouche du chef : Huître, pistache, aneth

Coupe de champagne : Grande Réserve Blanc de Blancs 2012, Guy moussy, Grand Cru 12cl

-

ENTRÉES

Saint-Jacques, vanille, caviar, croustillant aux amandes

Terrine de cochon à la truffe, foie gras, pomme verte, praliné

Picrochole 2017, Domaine de Montrieux (AOP) 12 cl - 8 euros

-

PLATS

Lotte aux herbes, sauce marinière, poudre de cèpe, carotte

Poema 2013, Estelle et Cyrille Bongiraud, Serbie 12 cl - 9 euros

Pigeon laqué, truffe, foie gras, épinard fumé, sarrasin

Saint-Aubin 1er Cru "En Créots", Domaine Matrot (AOP) 12 cl - 12 euros

-

FROMAGE

Brillat Savarin et Chèvre truffés par le chef, salade d'herbes

Chouchenn Vieux Doux, Cave du Dragon Rouge 8cl - 9 euros

-

DESSERT

Gâteau au persil, glace chocolat, fruits de la passion

Flotilla 2008, Old Pulteney, Whisky, Ecosse 4cl - 12 euros

-

Mignardises et tisane maison

-

99, rue de Charenton 75012 Paris

09 81 09 48 92 www.maguey.fr