



CHEZ MARGOT

Menu du 31 Décembre 2017

Amuse-bouche maison

Velouté de cèpes et châtaignes 12€

6 /12 Huitres **Fines de Claire** n°2 16€ / 28€

Cassolette d'escargots au foie gras - mouillettes 14€

Belle assiette de Saumon fumé « **Label Rouge** » - crème épaisse et toasts 18€

Ceviche de daurade à la péruvienne 19€

Foie Gras poêlé - pomme-cassis 19€

Pata Negra Bellota 20€

Ravioles aux écrevisses et homard 22€

Bar de ligne rôti au beurre d'algue
Compotée de poireaux au vin jaune 30€

Volaille de **Bresse** aux morilles
Purée maison au sel de Guérande 26€

Magnifique Cote de Veau au sautoir
Risotto crémeux à l'huile de truffe 33€

Tournedos de Bœuf de **SALERS** « Rossini »
Pommes Pont Neuf 32€

Comté AOP 18 mois d'affinage – salade de jeunes pousses 12€

La fameuse Pavlova aux fruits exotiques 12€

Dôme au chocolat de Chez Margot 12€

Tuiles aux amandes et salade de fruits frais – sorbet **BERTHILLON** 11€

Soufflé au **Grand Marnier** 12€
A commander en début de repas

Coupe Colonel – Coupe Commandante 12€

Ambiance musicale & DJ TOUTE LA NUIT