



LES ENTRÉES

Les Huitres de Marennes Oléron de Monsieur Papin - 6 huitres spéciales N°2

ALLERGENES : *Mollusques, gluten, lait, sulfites*

Les Huitres du Médoc de Monsieur Lucet- 6 huitres supers spéciales, saucisses croustillantes aux herbes

ALLERGENES : *Lait*

Le Foie gras- De Monsieur Morille, mi-cuit au Pineau des Charentes, melon jaune et pain brioché

ALLERGENES : *Sulfites, gluten, œuf, lait*

La Truite - Fumée de la Maison Bellet servie tiède, cuisine d'olives. "Taggiascha", crémeux à l'huile d'olive et jeunes pousses d'épinard

ALLERGENES : *Poisson, sulfites, lait, moutarde*

Le Poireau- Fondant, huitres du Médoc en tartare et en glace, crème au pain de seigle

ALLERGENES : *Mollusques, lait, gluten*

La langoustine- En ravioles assaisonnées au gingembre, foie gras de Monsieur Morille poêlé et bouillon de volaille à la citronnelle

ALLERGENES : *Gluten, lait, œuf, sulfites, céleri*

Le Topinambour- Rôti, œuf parfait et crème de topinambour relevé à l'huile de noisette du Moulin de la Veyssière

ALLERGENES : *Œuf, lait, fruits à coques*



LES PLATS

Le Bar- De petite pêche rôti, tourteau cuisiné au curry rouge, céleri rave et sucs de carapace au jus de viande

ALLERGENES : *Poisson, céleri, crustacés, gluten, sulfites, lait*

Les Coquilles Saint-Jacques- Bretonnes rôties, salsifis, sauce vin blanc aux bardes et poivre de Timut

ALLERGENES : *Mollusques, sulfites, lait*

Le Filet de Bœuf (VBF)- Sélectionné par Monsieur Berasateguy et cuit à la braise, mille-feuille de pomme de terre, sauce béarnaise aérée et jus corsé

ALLERGENES : *Lait, céleri, gluten, sulfites, œuf*

Le Pigeon- De la Maison Aldabia, les filets cuits sur le coffre, la cuisse en croustillant aux abats, butternut rôti et cru à l'origan, jus corsé au vin rouge

ALLERGENES : *Lait, sulfites, gluten, céleri*

Le Veau Herriko – La côte de veau cuite à la braise, gnocchis et artichauts poêlés à la salsa verde, jus corsé

ALLERGENES : *Lait, sulfites, gluten, céleri, moutarde, oeuf*



LES FROMAGES

Plateau de fromage

ALLERGENES : Lait

LES DESSERTS

La Poire- Williams pochée au gingembre, granola relevé au piment d'Espelette, glace au gingembre et sauce chocolat De la maison « Valrhona »

ALLERGENES : Lait, gluten, œuf, soja

La Prune- Poêlée et flambée à l'eau de vie de mirabelle, crumble acidulé, caramel au clou de girofle et sorbet yaourt

ALLERGENES : Lait, gluten, œuf, sulfites

Le Praliné et le Citron- Moelleux praliné, « Lemon curd », mousse au praliné et citron confit

ALLERGENES : Gluten, lait, œuf, fruits à coques

La Rhubarbe- Pochée, Streuzel aux amandes, espuma à l'orgeat et glace à la rhubarbe

ALLERGENES : Lait, œuf, gluten, fruits à coque

La Figue- Biscuit "petit beurre", figue rôtie, fraîche et en confiture, frisée fine légèrement sucrée et glace au miel

ALLERGENES : Lait, œuf, gluten

[AU] MARQUIS

DE TERME

GRÉGORY COUTANCEAU



Notre restaurant de Margaux

ALLERGENES

RESTAURANT AU MARQUIS DE TERME

g ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

LE MENU DU MARCHÉ (UNIQUEMENT LE MIDI)

Allergènes sur demande auprès du maitre d'hôtel



LE MENU ENFANT

Poulet pané (*Gluten, œuf*) OU Poisson pané (*Gluten, œuf, poisson*)
Pommes de terre grenailles ou purée de butternut (*Lait*)

Tartelette chocolat (*Gluten, lait, œuf*) OU La Figue et Glace vanille (*Gluten, œuf, lait*)



LE MENU RETOUR DES VIGNES

Le Foie gras- De Monsieur Morille, mi-cuit au Pineau des Charentes, melon jaune et pain brioché

ALLERGENES : *Sulfites, gluten, œuf, lait*

OU

Le Poireau - Fondant, huîtres du Médoc en tartare et en glace, crème au pain de seigle

ALLERGENES : *Mollusque, lait, gluten*

OU

Le Topinambour- Rôti, œuf parfait et crème de topinambour relevé à l'huile de noisette du Moulin de la Veyssière

ALLERGENES : *Œuf, lait, fruits à coques*

Le Cabillaud- Cœur aux herbes fraîches, fregola sarda à l'oseille et pomme Granny Smith

ALLERGENES : *Poisson, gluten, œuf*

OU

Le Canard- Le magret de monsieur Morille rôti, navets boule d'or à l'orange, jus corsé à la sangria

ALLERGENES : *Lait, sulfites, gluten, céleri*

Le Chocolat- De la maison « Valrhona » en tarte au croustillant de riz soufflé et praliné, tuile au grué de cacao et sésame, sorbet au chocolat

ALLERGENES : *Lait, œuf, gluten, fruits à coques, sésames*

OU

La Rhubarbe- Pochée, Streuzel aux amandes, espuma à l'orgeat et glace à la rhubarbe

ALLERGENES : *Lait, œuf, gluten, fruits à coque*

LE MENU DU MARQUIS

Le Foie gras- De Monsieur Morille, mi-cuit au Pineau des Charentes, nectarine et pain brioché

ALLERGENES : *Sulfites, gluten, œuf, lait*



La Truite - Fumée de la Maison Bellet servie tiède, cuisine d'olives. "Taggiascha", crémeux à l'huile d'olive et jeunes pousses d'épinard

ALLERGENES : Poisson, sulfites, lait, moutarde

Le Pigeon- De la Maison Aldabia, les filets cuits sur le coffre, la cuisse en croustillant aux abats, butternut rôti et cru à l'origan, jus corsé au vin rouge

ALLERGENES : Lait, sulfites, gluten, céleri

Le Plateau de Fromages – Sélectionné par notre fromager affineur

ALLERGENES : Lait

Le Praliné et le Citron- Moelleux praliné, « Lemon curd », mousse au praliné et citron confit

ALLERGENES : Gluten, lait, œuf, fruits à coques