



LES ENTRÉES

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, huîtres du Médoc en tartare et en glace, crème au pain de seigle

ALLERGENES : *Mollusques, lait, gluten*

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

ALLERGENES : *Lait, sulfites, gluten, œuf, 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

L'Ananas- Poché et rôti à la cardamome et au piment de Jamaïque, finger citron vert, coulis d'ananas épicé et sorbet shizo vert et ananas

ALLERGENES : Lait, gluten, œuf

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 Pomme- La Reinette bio rôtie au cidre, cœur de crème d'amande et sorbet à la pomme verte

ALLERGENES : Lait, fruits à coque, sulfites

[AU] MARQUIS

DE TERME

GRÉGORIE COUTANCEAU



Notre restaurant de Margaux

ALLERGENES

RESTAURANT AU MARQUIS DE TERME

g ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORIE
COUTANCEAU

LE MENU DU MARCHÉ (UNIQUEMENT LE MIDI)

Allergènes sur demande auprès du maitre d'hôtel

[AU] MARQUIS

DE TERME

GRÉGORY COUTANCEAU



Notre restaurant de Margaux

ALLERGENES

RESTAURANT AU MARQUIS DE TERME

ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

LE MENU ENFANT

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

La Poire et 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 vin chaud, chutney de coings et oignons rouges, pain brioché maison

ALLERGENES : *Sulfites, gluten, œuf, lait*

OU

La Betterave- Cuite au four et assaisonnée à l'huile d'olive citronnée, truite de la maison Bellet en gravlax et glace à la betterave

ALLERGENES : *poisson, lait, sulfites*

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

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

OU

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*



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*

Les Noix de coquilles Saint Jacques - En carpaccio à l'huile d'olive de la maison "Isnardi", carotte en purée et en pickles

ALLERGENES : *Mollusques, lait, sulfites*

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*

La Pomme- La Reinette bio rôtie au cidre, cœur de crème d'amande et sorbet à la pomme verte

ALLERGENES : *Lait, fruits à coque, sulfites*

Le Raisin- En marmelade et frais, tuile aux quatre épices, crème diplomate à l'estragon et sorbet au raisin noir

ALLERGENES : *Lait, œuf, gluten*