



[AU] MARQUIS

DE TERME

GRÉGORY COUTANCEAU



Notre restaurant de Margaux



La carte des fêtes

24 DÉCEMBRE 2022 & 01 JANVIER 2023

[Au] Marquis de Terme

Restaurant au coeur des vignes

Menu des fêtes

105€

DÉJEUNER DU 25 DÉCEMBRE 2022 | DÉJEUNER DU 01 JANVIER 2023

MISE EN BOUCHE

Vol-au-vent de homard, bisque
Céleri rave et branche

ENTRÉES

Carpaccio de noix de coquilles Saint-Jacques à la main de Buddha
Huile d'olive et langues d'oursin

Pomme de terre Agatha fondante, truffe noire « Tuber Melanosporum »
Crème fumée et jus de viande

PLATS

Suprême de volaille glacé au foie gras de Mr. Morille
Panais, châtaignes et jus corsé

DESSERT

Crèmeux au chocolat « Guanaja » de la Maison Valrhona,
Mousse chaude et sorbet aux fruits de la passion

[Au] Marquis de Terme

Restaurant au coeur des vignes

La carte des fêtes

ENTRÉES

Le Foie Gras de chez Mr Morille De Monsieur Morille, mi-cuit, poire et gelée au pineau des Charentes, pain brioché maison	28€
Le Chou Le chou farci, farce à la saucisse de Morteau, fond de braisage au lard gras de porc noir de bigorre	19€
La Truite Truite de la maison Bellet rôtie, poireau cuisiné en papillote et beurre blanc aux oeufs de truite relevé à la sauce «Ponzu»	17€

PLATS

Les Noix de coquilles Saints-Jacques Snackées, endives rôties et sabayon à l'huile de noix de la noyeraie des Borderies	40€
Le Canard Le magret rôti cuit sur la peau, navet, coing, échalote et jus de volaille	36€
Le Boeuf Le filet contisé au lard de Colonata, mille-feuilles de pomme de terre et chou pak choi rôti, sauce au poivre	44€

DESSERTS

Le Chocolat Ganache montée au chocolat blanc et au gruë de cacao, espuma de chocolat chaud et sorbet au chocolat blanc	14€
La Mangue Fraîche, relevée aux fruits de la passion et à la coriandre, sorbet à la mangue et meringue craquante	14€
Le Citron Tarte citron et praliné feuillantine, mousse praliné et sorbet au citron	14€

25
ANS

g.

GRÉGORY
COUTANCEAU