



[AU] MARQUIS

DE TERME

GRÉGORY COUTANCEAU



Notre restaurant de Margaux



La carte des fêtes

24/25 DÉCEMBRE 2023 & 01 JANVIER 2024

[Au] Marquis de Terme

Restaurant au coeur des vignes

Menu des fêtes

105€

24/25 DÉCEMBRE 2023 | 01 JANVIER 2024

Lieu Jaune

En fines tranches, façon Gravlax, crème aigrette, navet daïkon et aneth

Huîtres du Médoc

En tartare et poireaux fondants au nori, glace à l'huître et émulsion au vinaigre

Noix de coquille Saint-Jacques

Rôties, céleri et pomme verte liés à la sauce Champagne

Volaille chaponnée et farcie

Farce au foie gras de Mr Morille et aux châtaignes, topinambours et jus corsé relevé au ca

Marron

Dans l'esprit d'un Mont Blanc à la clémentine, glace au Cognac

[Au] Marquis de Terme

Restaurant au coeur des vignes

La carte des fêtes

ENTRÉES

Les Huitres du Médoc de Monsieur Lucet 6 huitres «Claires du Médoc», saucisses croustillantes aux herbes	23€
Le Poireau Blanc de poireau au nori, beurre blanc aux œufs de truite et huile d'aneth	17€
Le Foie gras De monsieur Morille, mi-cuit, kaki et pain brioché maison	29€

PLATS

Le Poulpe Rôti, fenouil cuisiné au vin rouge et croquant, jus de viande relevé au vin rouge	48€
Le Canard Le magret rôti sur la peau, croustillant de pomme de terre, oranges sanguines, et gastrique au jus de volaille	36€
La Volaille Ballottine de volaille rôtie, farce au foie gras de M.Morille et aux châtaignes, topinambours et jus corsé relevé au café	41€

FROMAGES

Plateau de fromages Sélection de fromages de La Petite Fromagerie	16€
Truffe Noir Brie à la truffe noir « Tuber Melanosporum », sucrine à l'huile de noix	22€

DESSERTS

Le Chocolat et la Cacahuète Ganache au chocolat « Ariaga » relevé au piment d'Espelette	14€
La Coco Crèmeux à la noix de coco, pomme verte au sirop, sorbet à la coco	14€
L'Exotique Chou craquelin, crèmeux « mangue-passion », praliné et sorbet à la passion	14€

25
ANS

g.

GRÉGORY
COUTANCEAU