



[AU] MARQUIS

DE TERME

GRÉGORY COUTANCEAU



Notre restaurant de Margaux



La carte des fêtes

01 JANVIER 2025

[Au] Marquis de Terme

Restaurant au coeur des vignes

Menu des fêtes

95€

01 JANVIER 2025

La Terre et la Mer

Tartare de veau et d'huitres, glace à la moutarde à l'ancienne

Le foie gras de Mr Morille

En escalope poêlée, velouté de butternut, huile de noisette et vinaigre de balsamique perlé

Noix de coquilles Saint-Jacques

Snackées, mousseline de chou-fleur et sommités rôties, voile de lard di collonata et

La Pintade

En Suprême, purée de patate douce acidulée et éclats de châtaignes rôties et jus corsé

Le Citron et la Pistache

Mousse au chocolat blanc Opalys, coeur de citron et de pistache, biscuit pistache, glace au Limoncello et jus de citron

[Au] Marquis de Terme

Restaurant au coeur des vignes

La carte des fêtes

ENTRÉES

Les Huitres du Médoc de Monsieur Lucet 6 Huitres spéciales n°3, croustillants de cochon aux herbes	25€
La Langoustine En raviole ouverte, purée de châtaignes et bisque des carcasses de langoustines et son effeuillé de volaille	29€
Le Foie gras de Mr Morille A l'armagnac, gelée de pomme et céleri, chutney de coing et brioche toastée	34€

PLATS

Le Canard Le Magret, courge spaghetti, panais glacé, lard de Collonata et jus de viande corsé	36€
L'Agneau La souris braisée, légumes cuisinés façon Tajine, semoule et confiture de tomates	38€
La Lieu Jaune Crumble aux amandes et aux baies de Timut, poireaux brulés, marmelade de citron confit et émulsion au lait d'amande	34€

DESSERTS

Le Chocolat Brownie au chocolat Valrhona, crème au spéculoos, bananes caramélisées et glace à la noix de pécan	14€
La Pavlova Meringue française, ganache au chocolat blanc, brunoise d'ananas, mangue et passion et sorbet aux fruits de la passion	14€
La Cacahuète Chou craquelin, crème diplomate, praliné et glace à la cacahuète	14€

g.

GRÉGORY
COUTANCEAU