



Formule déjeuner de la Reine Margot

*Uniquement du lundi au vendredi
Au choix parmi les suggestions du jour*

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 39

ENTRÉE PLAT DESSERT 44

ENTRÉE DU JOUR 15

PLAT DU JOUR 32

DESSERT DU JOUR 12



► Domaine Reine Margot ◀

*3 Cours de la Reine Margot
92130 – Issy les Moulineaux
01 28 45 67 89*



16 Marguerite 06

Bouchées Marguerite

Un met royal remis au goût du jour, devenu la signature de notre Chef Jean-Philippe Perol.
Nos bouchées sont accompagnées d'une salade d'herbes du jardin

À partager

DIPS DE LÉGUMES DU VERGER 16

FEUILLETÉ CROUSTILLANT 10
Au fromage et épices

Entrées

CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR 22
Avocat aux agrumes, huile de tagète

VELOUTÉ CRÉMEUX DE POTIRON 16
Caillé de chèvre frais aux herbes fraîches

CEVICHE DE POISSON À LA CORIANDRE FRAÎCHE 20
Pickles de légumes au poivre de Timut

CHOU-FLEUR RÔTI ET EN VINAIGRETTE 16
Croustille de sarrasin

L'ŒUF MOLLET 19
Fricassée de champignons, crème légère fumée

LÉGUMES CUITS 26
Bouillon de légumes aux herbes

RIS DE VEAU 34
Champignons et oignons grelots, sauce blanquette

HOMARD ET ÉCREVISSE 38
Céleri rave et pomme fruit, sauce à l'estragon

Fromages

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS 15

Plats

CABILLAUD RÔTI 34
Mousseline de patate douce, sauce beurre blanc, légumes feuilles froissés minute

GROSSES GAMBAS GRILLÉES ENTIÈRES 36
Sauce chimichurri, salade Marguerite

BURGER AU PASTRAMI CHAUD 29
Pickles, cœur de laitue, pommes frites maison

FILET DE BŒUF AU POIVRE DE MANIGUETTE 36
Pommes de terre écrasées, fleur de sel

SUPRÈME DE VOLAILLE FERMIÈRE DU GATINAIS 32
Champignons d'automne aux herbes du jardin

LÉGUMES RACINES DU POTAGER 24
Glacés aux sucs, Sauce cressonnette, Risotto d'épeautre au lait d'avoine

LE CÉLERI PLURIEL 22
Textures fondantes et croquantes, acidulé d'orange

Desserts

PROFITEROLE 14
Tout chocolat

PAVLOVA AUX AGRUMES 13
Sorbet citron vert

TARTE AUX FRUITS DU JARDIN 13

BABA AU RHUM 14
Crème légère vanille

FRUITS DU VERGER RÔTIS AU MIEL ET NOIX 13
Biscuit croustillant

PUITS D'AMOUR 14

Accompagnements

Mousseline de potimarron au curry et lait de coco 8

Légumes d'automne rôtis 8

Salade Marguerite 8

Pousses d'épinards à la crème de parmesan 8

Frites maison 8

WELLNESS VÉGAN

Tous nos fruits et légumes sont issus d'une agriculture raisonnée. Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France. Tous nos poissons proviennent d'une pêche responsable et raisonnée. L'équipe restauration met un point d'honneur à valoriser l'ensemble des déchets alimentaires. Carte des allergènes disponible à la demande. Prix nets en euros, taxes et services inclus.