



Formule déjeuner de la Reine Margot

*Uniquement du lundi au vendredi, hors jours fériés et vacances scolaires
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



*Ce menu est valable uniquement pour les réservations
de moins de 10 convives.*



» *Domaine Reine Margot* «

*3 Cours de la Reine Margot
92130 – Issy les Moulineaux
01 87 53 65 81*



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 Marguerite aux herbes.

À partager

GOUGÈRES AUX FROMAGES 8

Entrées

GASPACHO VERT AU YUZU KOSHO 16 
Ravioles végétales

ASPERGES DE NOS RÉGIONS 
Grillées à la flamme, rhubarbe, sauce émulsionnée à l'huile d'olive

TATAKI DE SÉRIOLE 22
Aubergine confite, miso, agrumes

BURRATINA 19
Fèves, cima di rapa rafraîchies dans un bouillon acidulé

L'OEUF BIO POCHÉ 18
Petits pois et asperges à la sarriette, crème légère citron et amande

LÉGUMES PRINTANIERS RÔTIS 
Jus de légumes aux herbes

RIS DE VEAU 35
Champignons, épinards, sauce poulet

HOMARD ET SOT L'Y LAISSE 39
Fenouil, sauce à l'estragon

Plats

FILET DE LOTTE RÔTI AUX OLIVES NOIRES 36
Artichauts poivrade en textures

THON ROUGE SNACKÉ AUX POIVRES 37
Banane plantain, piment doux poêlé, sauce aux poivres

SELLE ET ÉPAULE D'AGNEAU 38
*La selle rôtie, l'épaule en cromesquis
Semoule au citron confit, condiment de dattes*

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE DU GÂTINAIS 32
Farci aux herbes fraîches, légumes de saison étuvés aux sucres

LE RIZ VÉNÉRÉ 
Cuisiné comme un risotto, asperges vertes, sauce émulsionnée

Accompagnements

Légumes printaniers aux herbes  8
Pousses d'épinards à la crème de parmesan 8
Frites maison  8

Fromages

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DU MOMENT 15
Salade Marguerite

Desserts

MANGUE 14
Rafraîchie, sorbet yaourt au poivre de Sichuan, meringue croustillante

TARTE AU CHOCOLAT ET CAFÉ 14
Dans l'esprit d'un cappuccino

FRAISE DE NOS PROVINCES 
Fines feuilles caramélisées, marmelade et jus court

FRUITS DE SAISON 
Nage prise au jasmin, flakes de maïs

 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 revaloriser l'ensemble des déchets alimentaires.
Carte des allergènes disponible à la demande. Prix nets en euros, taxes et services inclus.