



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



Les labels carbone des plats par Klimato

Est-ce que vous saviez que l'alimentation représente environ un tiers des émissions de gaz à effet de serre ?

Nous avons mis en place un partenariat avec Klimato pour vous permettre de prendre des décisions éclairées et respectueuses de l'environnement lors du choix de vos plats.

QUEL EST L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DE VOTRE PLAT ?



Très bas



Bas



Moyen



Haut



Très haut



Les labels indiquent les émissions de CO₂e d'une portion alimentaire (kg CO₂e/portion) et une note (A-E) reflétant son impact relatif sur le climat. Les données CO₂e sont fournies par notre partenaire de développement durable, Klimato.



» *Domaine Reine Margot* «

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

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



16 *Marguerite* 06

Bouchées Marguerite

Un met royal remis au goût du jour, créé en l'honneur de Marguerite de Valois.
Nos bouchées sont accompagnées d'une salade Marguerite aux herbes et fleurs du jardin.

À partager

GOUGÈRES AUX FROMAGES 9  0.14
kg CO₂e

COEUR DU JARDIN 12  0.10
kg CO₂e
Artichaut Camus, émulsion fraîche à l'estragon et oseille

Entrées

GASPACHO DE TOMATES ANCIENNES ET PIQUILLOS 17  0.08
kg CO₂e
Pastèque à la flamme

CEVICHE DE SÉRIOLE IKEJIME 24  0.41
kg CO₂e
Concombre, coco et citronnelle

TARTARE DE BOEUF 22  3.05
kg CO₂e
Anguille fumée, croustillant de riz, salade d'herbes du jardin

STRACIATELLA DE BUFFLONE 20  0.60
kg CO₂e
Melons, Coppa du Jura, condiment aux graines de courge

LÉGUMES DU JARDIN EN CARPACCIO 19  0.04
kg CO₂e
Rhubarbe, câpres, herbes du potager

LÉGUMES DE SAISON RÔTIS 28  0.11
kg CO₂e
Jus de légumes aux herbes

RIS DE VEAU 38  1.87
kg CO₂e
Champignons, épinards, sauce blanquette

HOMARD ET COURGETTES 41  2.60
kg CO₂e
Bisque crémeuse à l'aneth

Plats

TURBOT SAUVAGE RÔTI SUR L'ARÊTE 42  2.00
kg CO₂e
Courgettes d'été, citron confit

POULPE GRILLÉ 37  0.66
kg CO₂e
Coco de Paimpol en vierge, émulsion de poivrons

POITRINE DE VEAU FERMÈRE CONFITE 8 HEURES 34  2.78
kg CO₂e
Haricots verts et beurre, condiment satay

FILET DE BOEUF CUIT AU SAUTOIR 44  3.93
kg CO₂e
Aubergines en pickles, confites et glacées, crémeux de noix de cajou

BOULGOUR AUX LÉGUMES DU POTAGER RÔTIS 26  0.09
kg CO₂e
Feta fraîche, condiment citron brûlé

Accompagnements

Légumes d'été rôtis 8  0.07
kg CO₂e

Pousses d'épinards à la crème de parmesan 8  0.20
kg CO₂e

Frites maison 8  0.02
kg CO₂e

Fromages

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DU MOMENT 17  0.43
kg CO₂e
Salade Marguerite

Desserts

PÊCHE RÔTIE À L'ANCIENNE 14  0.07
kg CO₂e
Moelleux aux amandes, glace à la fleur de lait

CHOCOLAT ILLANKA 14  0.17
kg CO₂e
Compote de cassis, streussel au cacao

FRAMBOISES 14  0.10
kg CO₂e
Fines feuilles caramélisées, vinaigrette parfumée à l'estragon

COUPE MARGUERITE FAÇON FRAISE MELBA 14  0.19
kg CO₂e
Fraises du jardin, glace vanille, sorbet fraise, chantilly à la verveine

🌿 VÉGÉTARIEN

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.