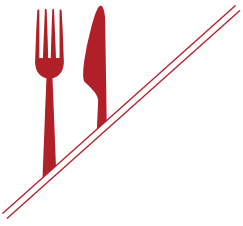


Marguerite

Le meilleur de la viande française dans un cadre magique...
The Best French meat in a magical setting...





Marguerite

Menu

44 €

ENTRÉE SEULE 14 € • PLAT SEUL 29 € • DESSERT SEUL 8 €
STARTER ONLY €14 • MAIN DISH ONLY €29 • DESSERT €8

Foie Gras du Sud-Ouest chutney de mangue et d'ananas safrané
Southwestern Foie Gras Mango and saffron pineapple chutney

Cromesquis de **Pied de Cochon**, jeunes poireaux vinaigrette
Cromesquis of Pig's Foot, young leeks with vinaigrette

Œuf de poule à 64°, meurette au vin Marguerite
Chicken egg at 64°, meurette in wine Marguerite



Poisson du moment selon arrivage *écho*
Catch of the day fish

Côte de Veau limousine, Matignon de légumes fondants
Limousine Veal rib, végétale fondue

Suprême Pintade, fine croûte d'herbes et noix
Guinea fowl breast, fine herb and nut crust

Entrecôte de Bœuf Limousine 300g **Sup. 6€**
*Limousine beef rib steak 300 g **Sup.6 €***

Viandes maturées (Supplément de 20€ par personne dans le Menu Marguerite)
Matured meats (supplement of 20 € in the menu Marguerite)

Côte de Bœuf Salers pour 2 personnes 80€
Salers Prime beef rib for 2 80 €

Côte de Bœuf Limousine pour 2 personnes 80€
Limousine Prime beef rib for 2 80 €

La Viande invitée du mois : sélection de nos bouchers et éleveurs (prix selon la pièce du boucher)
Meat of the month : chosen by our butcher and breeders (price according to the butcher's part)



GARNITURE AU CHOIX
Pomme dauphine
Étuvée de légumes à l'ancienne
Mousseline topinambour aux brisures truffe noir
YOUR CHOICE OF SIDE DISH
Dauphine potatoes
Steamed vegetables in the old-fashioned way
Jerusalem artichoke muslin with broken black truffle



SAUCE AU CHOIX
Bordelaise • Poivre • Béarnaise • Cèpes
YOUR CHOICE OF SAUCE : BORDELAISE: Pepper • Bearnaise • Cep mushroom



Fromages ou Dessert

Sélection de **Fromages**, Pierre Dauchez / *Pierre Dauchez Cheese*

Crêpes Suzette flambées Grand Marnier / *Crêpes Suzette flambeed with Grand Marnier*

Ananas façon Piña Colada / *Pineapple Piña Colada style*

Dessert du moment / *Dessert of the day*

Toutes nos viandes sont d'origine France, sélectionnées par nos artisans bouchers Bardet, Gueydon & La Ferme de Tauziet.
All our meat comes from France and is specially selected by our master butchers Bardet, Gueydon & La Ferme de Tauziet.