


La carte

Entrées

Foie Gras cuit au Sel et Piment d'Espelette, Chutney de Figs 16 €
Cooked Foie Gras with salt and Espelette Pepper, Fig Chutney

Soupe de Melon au Miel et Gingembre
Toast de Jambon Cru ou Toast de Pain grillé 11 €
Honey and Ginger Melon Soup
Cooked Ham Toast or Truffle Butter Toast

Saumon mi-cuit en Croûte d'Epices, Mousse de Betterave  15 €
Half-cooked Salmon in a Spice Crust, Beetroot Mousse

Tartine de Cabécou au Miel et Thym, Salade de Jeunes Pousses  12 €
Cabécou Cheese Toast with Honey and Thyme, Baby Sprouts Salad

Plats

Souris d'Agneau de cinq heures

Pommes de terre Sarladaises et Légumes de Saison

25 €

Lamb Shank, Sarladaise Potatoes and Seasonal Vegetables

Magret de Canard en cuisson inversée

Pommes de terre Sarladaises et Légumes de Saison

sauce au Romarin

22 €

Duck Breast, Sarladaises Potatoes and Seasonal Vegetables

Rosemary Sauce

Dos de Cabillaud, Purée de Pois Cassés et Légumes de Saison

sauce Curry



24 €

Cod Fillet, Pease Pudding and Seasonal Vegetables

Curry Sauce

Pasta Prima aux Légumes du Soleil (Végan)

Prima Pasta with Mediterranean Vegetables (Vegan)



14 €

Burgers

Burger Roll de Saint Avit

17 €

- *Galette de Pomme de Terre aux Cèpes et Copeaux de Truffe, Haché de Canard et Bœuf, Foie Gras poelé, Magret séché, Hachard de Légumes, Comté, Salade.*

Potatoe Pancake with Porcini mushrooms and Truffle Chips, Chopped duck and beef, pan fried Foie Gras, dried Duck Breast, Vegetables, Comté Cheese, Salad.

Burger Marvillà Parks

15 €

- *Galette de Pomme de Terre, Haché de Bœuf, Bacon, Reblochon, Oeuf au plat, Salade, Tomates, Oignons Rouges, sauce Burger.*

Potatoe pancake, Chopped Beef, Bacon, Reblochon cheese, Fried egg, Salad, Tomatoes, Red Onions, Burger Sauce

Le Plateau de Fromages

12 €

The Cheese Board

Desserts

Sabayon au Malibu et Fruits Exotiques

9 €

Malibu and Exotic Fruits Zabaione

Profiteroles à la Vanille, sauce Chocolat

8 €

Vanilla Profiteroles and Chocolate Cream

Crème Brulée aux Noix du Périgord

7 €

Perigord Nuts Crème Brulée

Fondant au Chocolat

8 €

Chocolate Fondant

Menu enfant

18€

Entrées

Assiette de Crudités, Vinaigrette au Miel ou

Oeuf Cocotte au Fromage

Raw vegetables with a Honey Vinaigrette or

Baked Egg with Cheese

Plats

Demi-Magret en cuisson inversé et Frites ou

Pavé de Saumon snacké, Tagliatelles à la Crème

Half Duck Breast with French Fries or

Salmon Steak and Creamy Tagliatelle

Desserts

Coupe glacée (deux boules) ou

Fondant au Chocolat

Ice Cream (two flavours) or

Chocolate Fondant