

# MARGO

## RESTAURANT & BAR

### Entrées

<b>Smoked Butter &amp; House made petits pains</b>	5/2ea
<b>Evoo &amp; House made petits pains</b>	5/2ea
<b>Assiette de charcuterie et parfait de canard avec condiments (DF)</b> <i>Charcuterie, liver parfait + pickles</i>	16
<b>Soufflé au bleu, poire et noix</b> <i>Twice baked blue cheese soufflé with pear and walnut (GF, V)</i>	14
<b>Velouté de courge, graines torrifiées, crème à la truffe et champignons croustillants</b> <i>Pumpkin Velouté with roasted pumpkin seeds, truffle cream and crispy mushrooms (GF, V)</i>	15/28
<b>Feuilleté d'escargot au beurre d'ail persil et anise</b> <i>Garlic, parsley and anise butter, snails and puff pastry</i>	10/ ½ doz 18/1 doz
<b>St Jacques poelée, carottes au gingembre, riz soufflé et ponzu vinaigrette</b> <i>Seared scallops, carrot and ginger puree, puffed rice and ponzu dressing (GF)</i>	21/40
<b>Poitrine de porc croustillante et pomme fruit</b> <i>Crispy skin pork belly with apple two ways (GF, DF)</i>	17/32
<b>Cervelle d'agneau, grebiche au chili</b> <i>Lamb brains with chili grebiche mayo (DF)</i>	16/30

### Mains

<b>Panais Wellington, compoté d'oignons rouge et de betterave, émulsion au chèvre</b> <i>Parsnip wellington with red onion and beetroot compote + goats cheese emulsion (V)</i>	32
<b>Coq au vin</b> <i>Chicken stewed in red wine with mushrooms, bacon and onion, served with mash (GF)</i>	32
<b>Cassoulet de Julia</b> <i>White bean and tomato stew with pork belly, confit duck leg and chorizo (GF, DF)</i>	32
<b>Bouillabaisse</b> <i>Seafood and saffron soup served rouille and croutons (DF)</i>	40
<b>Poisson du marché</b> <i>Market fish (GF)</i>	37
<b>Longe d'agneau, gratin dauphinois, beignet d'ail et jus au thym</b> <i>Lamb saddle with gratin dauphinois, garlic beignet and thyme jus (GF)</i>	37
<b>220gr eye fillet steak with frites and salad (GF, DF)</b>	40

# MARGO

## RESTAURANT & BAR

### Sides

Mix Salad	8
Gratin dauphinois	8
Handcut Frites	8
Greens	8

### Desserts

<b>Tarte tatin, prune macérée a l'armagnac, crème a la vanilla</b> <i>Apple tarte tatin and cognac prunes with vanilla cream</i>	14
<b>Crème brûlée la sélection du chef (GF)</b>	12
<b>Profiterole facon éclair</b>	12
<b>Carpaccio de poire, panna cotta aux épices et cromesquis au chocolat</b> <i>Pear carpaccio spiced Panna Cotta and chocolate cromesquis (GF)</i>	12

### Cheeses

1 cheese 14      2 cheese 19      3 cheese 24

**Semi cured pimento goat cheese**

**Valdeon Blue**

**Triple cream tarago**

*All cheeses are served with fruit, nuts, truffle honey and bread*

### Dessert Wines

	<b>Btl</b>	<b>Glass</b>
<b>Chalk hill Moscato 2017 MacLaren Vale, SA</b>	37	
<b>Reschke Botrytis Sauvignon 2010 Coonawarra, SA</b>	52	14
<b>Chateau Chartreuse De Coutet 2012 Sauternes, FR</b>	69	

GF=gluten free

DF=Diary free

V=Vegetarian