



Les boissons fraîches

Cold drinks

les boissons maison, home-made drinks

| | |
|---|--------|
| Citrons ou oranges pressés <i>Fresh lemon or orange juice</i> | 6,50 € |
| Citronnade à la menthe | 3,90 € |
| Orangeade aux agrumes | 3,90 € |
| Limonade maison | 3,90 € |
| Thés glacés maison (Oriental, citron, framboise, pêche ou mangue/passion) <i>Ice Tea : oriental, lemon, raspberrry, peach or mango/passion fruit</i> | 3,50 € |
| Café "Retour d'Italie" (Leccese) café glacé au lait d'amande maison <i>Café Leccese, iced coffee with homemade almond milk</i> | 3,50 € |

les cocktails maison sans alcool,
home-made cocktails without alcohol

| | |
|---|--------|
| Le martin-pêcheur (Virgin Mojito) | 4,90 € |
| Le pélerin Mojito, curacao, yuzu, pomme, tonic / Mojito, curacao, yuzu, apple, tonic | 4,90 € |
| Le tichodrome Grenadine, goyave, ananas / Grenadine, guava, pineapple | 4,90 € |
| Le pic et peiche (Rose, hibiscus, perrier, tonic) <i>Rose, hibiscus, perrier, tonic</i> | 4,90 € |

et aussi, and also

| | |
|---|--------|
| Perrier (33cl) | 3,50 € |
| Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro (33cl) | 3,50 € |
| Orangina (25cl) | 3,50 € |
| Ice Tea Pêche (25cl) | 3,50 € |
| Schweppes Agrum ou Tonic (25cl) | 3,50 € |
| Limonade ou diabololo (25cl) | 3,50 € |
| 1/4 Vittel | 3,00 € |
| Un verre de lait ou lait d'amande <i>Glass of milk or almond milk</i> | 2,90 € |

| | |
|--|--------|
| Sirop à l'eau / Cordials | 1,80 € |
| Menthe, grenadine, citron, fraise des bois, pêche, mojito, cassis, anis, banane, cerise. <i>Mint, grenadine, lemon, wild strawberry, peach, mojito, blackcurrant, aniseed, banana, cherry.</i> | |

Nos spécialités à découvrir : violette, rose, concombre, hibiscus.
Our specialities to discover : violet, rose, cucumber, hibiscus.

| | |
|--|--------|
| Jus de fruits (20cl) / Fruit juice | 3,50 € |
| Orange, ananas, abricot, pomme, A.C.E (orange, ananas, carotte). <i>Orange, pineapple, apricot, apple, A.C.E (orange, pineapple, carrot).</i> | |

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Cidre Doux ou Brut / Cider | |
| Le verre | 3,50 € |
| 1 litre | 9,90 € |

Les bières pressions

Draft beers

| | |
|---|--------|
| Kronenbourg ou panaché <i>Kronenbourg or shandy</i> | |
| Le galopin (15cl) | 2,50 € |
| Le demi (25cl) | 3,50 € |
| Le distingué (50cl) | 6,50 € |

| | |
|---|--------|
| «Ratz» ambrée (en saison) Bière artisanale brassée à Arcambal dans le Lot <i>Amber beer - Craftsman beer made in Arcambal in the Lot</i> | |
| Le demi (25cl) | 3,90 € |
| Le distingué (50cl) | 7,50 € |

| | |
|-----------------------------------|--------|
| «Ratz» blonde - Blond beer | |
| Le demi (25cl) | 3,90 € |
| Le distingué (50cl) | 7,50 € |

Les bières bouteilles

Bottled beers

| | |
|---|--------|
| Bières BIO | |
| «Ratz» blanche, blonde ou ambrée (33cl) | 5,90 € |
| Bière artisanale brassée à Arcambal dans le Lot <i>Amber beer - Craftsman beer made in Arcambal in the Lot</i> | |
| Grimbergen ruby (33cl) Bière aux fruits rouges <i>Red fruit beer</i> | 5,90 € |
| Bière sans alcool / Alcohol-free beer | |
| Jupiler (25cl) | 3,50 € |



Les cocktails maison

les apéritifs et les digestifs

Home-made cocktails, aperitifs and liqueurs

| | |
|---|--------|
| Le chardonneret (Punch maison) <i>Home-made punch</i> | 8,50 € |
| Le roitelet (Mojito) | 8,50 € |
| L'aigrette (Pina Colada) | 8,50 € |
| Le rouge-gorge (Spritz) | 8,50 € |

| | |
|---|--------|
| Kir (au vin blanc sec de Bergerac) violette, rose, mûre, cassis ou framboise <i>Kir (with dry white Bergerac wine) violet, rose, blackberry, blackcurrant or raspberrry</i> | 3,90 € |
| Kir Marqueyssac (blanc de blanc pétillant) violette, rose, mûre, cassis ou framboise <i>Kir (with sparkling Blanc de Blanc wine) violet, rose, blackberry, blackcurrant or raspberrry</i> | 4,50 € |

| | |
|---|--------|
| Vin de pêche, de noix, de châtaigne (8cl) <i>Wine : peach, walnut, chestnut</i> | 4,50 € |
|---|--------|

| | |
|---|--------|
| Anis, whisky (4cl) | 4,50 € |
| Digestifs (4cl) : vieille prune, get 27, mirabelle | 6,90 € |

| | |
|--|--------|
| La coupe de Champagne (12cl) <i>Glass of champagne</i> | 9,50 € |
|--|--------|

| | |
|---|---------|
| La bouteille de Champagne (Brut, 75cl) <i>Bottle of Champagne</i> | 56,90 € |
|---|---------|

Suggestion apéritif

Aperitif suggestion

| | |
|---|--------|
| Planche de saucisson de canard tranché <i>Sliced duck sausage board</i> | 8,90 € |
|---|--------|

| | |
|--|---------|
| Planche de charcuterie et de fromage <i>Platters: charcuterie and cheese</i> | 14,90 € |
|--|---------|

Les vins

Wines

| | |
|---|--------|
| Le verre de Bergerac A.O.P. (12,5cl) Rouge, rosé ou blanc sec <i>Glass of Bergerac wine A.O.P. / Red, rosé or dry white (12,5cl)</i> | 3,20 € |
|---|--------|

| | |
|---|--------|
| Le verre de Uby n°3 (15cl) <i>Glass of Uby n°3 (15cl)</i> | 3,90 € |
|---|--------|

| | |
|---|--------|
| Le verre de Monbazillac (15cl) <i>Glass of Monbazillac, sweet white wine (15cl)</i> | 4,90 € |
|---|--------|

| | |
|--|--------|
| Le verre de Bordeaux (15cl) Lussac, Saint-Emilion, 2023 <i>Glass of Bordeaux wine (15cl)</i> | 4,90 € |
|--|--------|

| | |
|--|--------|
| Le verre de Pécharmant, 2019 (15cl) <i>Glass of Pecharmant wine (15cl)</i> | 5,50 € |
|--|--------|

| | |
|---|--------|
| Le pichet de Bergerac A.O.P. (50cl) Rouge, rosé : Merlot 80%, Cabernet 20% ou blanc sec : Sauvignon 30%, Semillon 70% <i>Pitcher of Bergerac wine A.O.P.(50cl) / Red, rosé or dry white</i> | 6,50 € |
|---|--------|

| | |
|--|--------|
| Le pichet de Uby n°3 de Gascogne (50cl) <i>Bottle of Uby n°3 from Gascogne</i> | 7,50 € |
|--|--------|

| | |
|--|---------|
| Château Les Hauts de Malydure (75cl) Lussac Saint-Emilion, 2023 <i>Bottle of Bordeaux,</i> | 25,90 € |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| Château Les Farcies du Pech (75cl) Pécharmant, 2019 <i>Bottle of Pécharmant</i> | 27,90 € |
|---|---------|

Les eaux minérales

Mineral waters

| | |
|---------------------------------|--------|
| Badoit / Sparkling water | |
| 1/2 litre | 4,50 € |
| 1 litre | 5,90 € |

| | |
|-------------------------------|--------|
| Vittel / Mineral water | |
| 1/2 litre | 4,00 € |
| 1 litre | 4,90 € |

Les boissons chaudes

Hot drinks

| | |
|----------------------|--------|
| Café / Coffee | 1,80 € |
|----------------------|--------|

| | |
|---|--------|
| Décaféiné, Noisette <i>Decaffeinated coffee, Small coffee with milk</i> | 2,00 € |
|---|--------|

| | |
|----------------------------------|--------|
| Grand-café / Large coffee | 2,90 € |
|----------------------------------|--------|

| | |
|--|--------|
| Grand-café au lait, Cappuccino <i>Large coffee with milk, Cappuccino</i> | 3,20 € |
|--|--------|

| | |
|---|--------|
| Petit-chocolat / Small hot chocolate | 3,70 € |
|---|--------|

| | |
|---|--------|
| Grand-chocolat / Large hot chocolate | 4,50 € |
|---|--------|

| | |
|--|--------|
| Café ou Chocolat viennois (chantilly maison) <i>Hot coffee or chocolate with home-made chantilly cream</i> | 4,90 € |
|--|--------|

| | |
|--|--------|
| Latte macchiato caramel ou noisette <i>Caramel or hazelnut home-made latte macchiato</i> | 4,90 € |
|--|--------|

| | |
|---|--------|
| Thé noir nature «Darjeeling» ou de «Ceylan» <i>«Darjeeling» tea or «Ceylon» tea</i> | 3,20 € |
|---|--------|

| | |
|---|--------|
| Thés noirs parfumés / Flavoured black teas Earl Grey, Jardin Bleu (fraise des bois, rhubarbe), Paul et Virginie (caramel, cerise, vanille, framboise). <i>Earl Grey, blue garden (wild strawberry and rhubarb), Paul and Virginie (caramel, cherry, vanilla, raspberry).</i> | 3,20 € |
|---|--------|

| | |
|---|--------|
| Thé vert nature de Chine / Chinese green tea | 3,20 € |
|---|--------|

| | |
|---|--------|
| Thés verts parfumés / Flavoured green teas Jasmin, menthe, mélange oriental (passion, pêche, fraise), Nuit à Versailles (kiwi, bergamote, fleur d'orange, violette, pêche) <i>Jasmine, mint, oriental mixture (passion fruit, peach, strawberry), night at Versailles (kiwi, bergamot, orange flower, violet, peach).</i> | 3,20 € |
|---|--------|

| | |
|---|--------|
| Thé sans théine / Tea without theine Rooibos oriental | 3,20 € |
|---|--------|

| | |
|---|--------|
| Infusion / Herbal tea Verveine, tilleul menthe <i>Verbena, mint lime</i> | 3,20 € |
|---|--------|

Scannez ici pour voir la carte des allergènes



Les jardins sont ouverts tous les jours de l'année, le salon de thé de février à novembre et pendant les vacances de Noël.
Le déjeuner est servi jusqu'à 16h en haute saison.
Il est vivement conseillé de se rendre au restaurant vers 14h30, une fois passée l'affluence de midi.
Le temps d'attente peut varier de 5 à 45 minutes, merci de votre compréhension.

The gardens are open all year round. The tea-room is open from February until November and during the Christmas holidays.
In high season, lunch is served until 4 p.m.
We highly recommend going to restaurant & tea-room around 2.30 p.m., once the midday rush has passed.
The waiting time can vary from 5 to 45 minutes, thank you for your patience.

La TERRASSE DE Marqueyssac



Les mets d'ici

Local produce

| | |
|---|--------|
| Planche de saucisson de canard tranché <i>Sliced duck sausage board</i> | 8,90 € |
|---|--------|

| | |
|--|---------|
| Planche de charcuterie et de fromage <i>Platters: charcuterie and cheese</i> | 14,90 € |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| Terrine de lapereau maison servie accompagnée de salade et de toasts <i>Home-made rabbit terrine served with salad and toast</i> | 13,90 € |
|---|---------|

| | |
|---|---------|
| Délice de canard de la Maison Pelegris Hachis Parmentier accompagné de salade <i>Pelegris's duck delight / Duck shepherd's pie served with salad</i> | 19,90 € |
|---|---------|

Les salades

Salads

Toutes nos salades sont accompagnées d'une vinaigrette à base d'huile de tournesol, d'huile d'olive et de vinaigre balsamique ainsi que de carottes et betteraves



All our salads are seasoned with a sunflower, olive oil and balsamic vinegar dressing as well as carrots and beets

| | |
|---|--------|
| Salade verte aux noix <i>Lettuce, walnuts</i> | 6,50 € |
|---|--------|

| | |
|--|---------|
| Salade de cabécous du Pays de Fénelon Salade, tomate, noix, cabécous chauds sur toast <i>Lettuce, tomato, walnuts, hot goat cheese on toast</i> | 11,90 € |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| Salade de Castelnaud Salade, tomate, tranches de magret de canard fumé, comté, maïs, émincé d'enchaud Périgourdin, croûtons <i>Lettuce, tomato, slices of smoked duck fillet, comté cheese, sweet corn, minced pork confit served cold, bread croutons</i> | 11,90 € |
|---|---------|

| | |
|--|---------|
| Salade de Fayrac Salade, tomate, maïs, noix, tranches de magret de canard fumé, terrine de magret d'oie fumé <i>Lettuce, tomato, sweet corn, walnuts, slices of smoked duck fillet, goose terrine</i> | 11,90 € |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| Salade Fromagère Salade, tomate, bleu d'Auvergne, comté, noix, olives <i>Lettuce, tomato, blue cheese, comté cheese, walnuts, olives</i> | 11,90 € |
|---|---------|

| | |
|---|---------|
| Salade des jardiniers Salade, tomate, jambon, jambon cru, comté, croûtons <i>Lettuce, tomato, ham, cured ham, comté cheese, bread croutons</i> | 11,90 € |
|---|---------|

| | |
|--|---------|
| Salade végétarienne Salade, tomate, poivrons marinés, maïs, noix, fruits de saison, olives <i>Lettuce, tomato, marinated peppers, sweet corn, walnuts, seasonal fruit, olives</i> | 11,90 € |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| Salade de gésiers de Sarlat Salade, tomate, gésiers de canard IGP chauds, tranches de magret de canard fumé, noix, croûtons <i>Lettuce, tomato, hot duck gizzards, slices of smoked duck fillet, walnuts, bread croutons</i> | 14,90 € |
|---|---------|

| | |
|---|---------|
| Salade Périgourdine Salade, tomate, terrine de magret d'oie fumé, pâté au foie gras de canard 30%, tranches de magret de canard fumé, noix <i>Lettuce, tomato, goose terrine, pate with foie gras 30%, slices of smoked duck fillet, walnuts</i> | 14,90 € |
|---|---------|

| | |
|---|---------|
| Salade de foie gras de la Maison Pelegris Salade, tomate, noix, tranches de magret de canard fumé et foie gras de canard entier sur toasts (origine certifiée Périgord), croûtons, confit d'oignons <i>Lettuce, tomato, walnuts, slices of smoked duck fillet and duck foie gras (certified Périgord origin) on toast, bread croutons, onion chutney</i> | 16,90 € |
|---|---------|

| | |
|---|--------|
| Supplément cabécou / Extra goat cheese | 2,90 € |
|---|--------|

| | |
|--|--------|
| Supplément foie gras de canard / Extra duck foie gras | 7,90 € |
|--|--------|

Les formules Menus

Menu du Château 19,90 €

Salade de Fayrac

Salade, tomate, tranches de magret de canard fumé, terrine de magret d'oie fumé, maïs, noix
Lettuce, tomato, slices of smoked duck breast, smoked goose breast terrine, sweet corn, walnuts

ou

Salade de Castelnau

Salade, tomate, maïs, tranches de magret de canard fumé, comté, émincé d'enchaud Périgourdin, croûtons.
Lettuce, tomato, sweet corn, slices of smoked duck breast, comté cheese, minced pork confit, croutons.

Cabécou sur toast

Goat cheese on toast

ou

Tarte aux noix du Périgord et sa crème au miel

Périgord walnut tart with honey cream

Un verre de vin de Bergerac compris

A glass of Bergerac wine included

Menu de Marqueyssac 21,90 €

Kir à la rose ou à la violette ou limonade maison

Violet or rose kir or home-made lemonade

Assiette des Jardins

Salade, tomate, poivrons marinés, maïs, tranches de magret de canard fumé et son pâté au foie gras de canard 30%

Lettuce, tomato, marinated peppers, corn, slices of smoked duck fillet and pâté with foie gras 30%

ou

Salade de cabécous du Pays de Fénelon

Salade, tomate, noix, cabécous chauds sur toasts
Lettuce, tomato, walnuts, hot goat cheese on toast

Coupe de glaces de notre jardin (2 boules)

Sorbet signature ©Marqueyssac et sorbet à la fleur des acacias de Marqueyssac et fraises cueillies en Périgord
Marqueyssac's garden sundae and artisanal ice cream (2 scoops)

Signature sorbet ©Marqueyssac and acacia flowers from Marqueyssac served with hand-picked Périgord strawberries

ou

Tarte aux fraises du Périgord et son coulis de fruits rouges

Périgord strawberry tart with a red fruit coulis

Un verre de vin de Bergerac compris

A glass of Bergerac wine included

L'assiette gourmande de Cybèle 19,90 €

Salade, tomate, noix, foie gras de canard entier sur toasts (origine certifiée Périgord) cabécou du Pays de Fénelon, gésiers de canard IGP chauds, confit d'oignons

Lettuce, tomato, walnuts, duck foie gras (certified Périgord origin) on toast, Fenelon goats cheese, warm IGP duck gizzards and onion chutney

Menu du Dino 8,90 €

Réservé aux enfants de moins de 10 ans.
For children under 10 years old only.

Assiette de crudités et sa tranche de jambon blanc

Vegetable platter and slice of ham

ou

Croque-monsieur

Crème dessert bio au chocolat

Organic chocolate cream dessert

ou

Une boule de glace au choix

One scoop of ice cream of your choice

Sirop à l'eau au choix

Cordial of your choice

Les en-cas Snacks

Surgelés / Frozen

Servis accompagnés de salade / Served with salad

Croque-monsieur 8,90 €

Tartine italienne Tomate et Mozzarella 8,90 €
Tomato and mozzarella toast

Tartine campagnarde 8,90 €
Potato, reblochon, bacon and onions toast

Quiche lorraine 8,90 €

Quiche aux légumes du soleil 8,90 €
Sunshine vegetable quiche

Les crêpes sucrées de Marqueyssac Marqueyssac's sweet pancakes

Toutes nos pâtes sont préparées avec des œufs de poules élevées en plein air et une farine de froment bio du Moulin de Charbonnière de Bretagne.
All of our crepes are made with free range eggs and organic flour from the Charbonnière mill.



Crêpe au sucre 2,80 €
Crepe with sugar

Crêpe chantilly maison 3,80 €
Crepe with home-made chantilly cream

Crêpe au chocolat-noisette Lucien Georgelin 3,80 €
Crepe with chocolate and hazelnut spread

Crêpe à la confiture de noix 3,80 €
Crepe with walnut spread

Crêpe au miel du Périgord 3,80 €
Crepe with honey from the Périgord

Crêpe à la crème de marron 3,80 €
Crepe with chestnut cream

Supplément chantilly maison 1,30 €
Extra home-made chantilly cream

et aussi, and also

Crème dessert au chocolat bio (Péchalou) 2,80 €
Organic chocolate cream dessert

Fromage blanc Péchalou de Saint-Cyprien et son coulis de fruits rouges (100g) 2,80 €
Péchalou fromage blanc from St-Cyprien and red fruit coulis

Coulant au chocolat, boule vanille et chantilly 6,80 €
Chocolate fondant, vanilla scoop and whipped cream

Salade de fraises du Périgord et chantilly maison (en saison) 7,50 €
Périgord strawberry with home-made chantilly cream (in season)

Café gourmand 7,90 €
(1 boule de glace au choix, chantilly, mini-crêpe et fondant chocolat)
Gourmet coffee (1 scoop of ice cream of your choice, chantilly cream, a mini crepe and chocolate cake)

Les pâtisseries Pastries

Nos pâtisseries sont réalisées par le Chef du «Relais des Cinq Châteaux» à Vézac.
Our pastries are made by the chef of the «Relais des 5 Châteaux» in Vézac.

Tarte aux fraises du Périgord et son coulis de fruits rouges 6,80 €
Périgord strawberry tart with a red fruit coulis

Tarte aux pommes et sa crème au miel 6,80 €
Apple tart with honey cream

Tarte aux noix du Périgord et sa crème au miel 6,80 €
Périgord walnut tart with honey cream

Tarte à la rhubarbe et son coulis de fruits rouges 6,80 €
Rhubarb tart with a red fruit coulis

Les spécialités glacées Ice cream specialities

Nos sorbets et nos crèmes glacées sont fabriqués de façon artisanale par M. Manouvrier à St Geniès.
Our sherbets and ice creams are made by craftsman Mr Manouvrier from St Geniès.

Notre chantilly est maison et parfumée à la vanille.
Our chantilly cream is home-made and is flavoured with vanilla.

La Dame de Marqueyssac 9,90 €

Framboise, poire, pêche de vigne, fruits frais selon saison, chantilly
Raspberry, pear, red peach, fresh seasonal fruits, home-made chantilly cream

La Dame de Flamerie 9,90 €

Vanille, fraise du Périgord (2 boules), fraises fraîches selon saison, chantilly
Vanilla, Périgord strawberry (2 scoops), fresh seasonal strawberries, home-made chantilly cream

Primavera 9,90 €

Mangue, citron, fruit de la passion, fruits frais selon saison, chantilly
Mango, lemon, passion fruit, fresh seasonal fruits, home-made chantilly cream

La Cassini 9,90 €

Cassis, framboise, griotte, fraises fraîches selon saison, chantilly
Blackcurrant, raspberry, cherry, seasonal fresh strawberries, home-made chantilly cream

La Belle de Judée 9,90 €

Pétale de rose, violette, jonquille, fruits frais selon saison, chantilly
Rose petal, violet, daffodil, fresh seasonal fruits, home-made chantilly cream

Tante Pétronille 9,90 €

Fraise, banane, chocolat, coulis chocolat, chantilly
Strawberry, banana, chocolate, chocolate coulis, home-made chantilly cream

Monsieur de la Carolie 9,90 €

Noix du Périgord, caramel, nougat, amandes, chantilly
Périgord walnut, caramel, nougat, almonds, home-made chantilly cream

La dame Blanche de Vernet 9,90 €

Vanille (3 boules), coulis chocolat, chantilly
Vanilla (3 scoops), chocolate coulis, home-made chantilly cream

Le Chevalier de Cerval 9,90 €

Noix du Périgord, marron, stracciatella, liqueur de noix, chantilly
Périgord walnut, chestnut, stracciatella, walnut liquor, home-made chantilly cream

Le Délice des Jardiniers 9,90 €

Caramel (2 boules) et vanille nappées de café chaud, chantilly
Caramel (2 scoops) and vanilla ice cream covered with hot coffee, home-made chantilly cream

Chocolat ou café liégeois 9,90 €

Chocolat ou café (2 boules), vanille, coulis chocolat ou café, chantilly
Coffee or chocolate (2 scoops), vanilla, chocolate or coffee coulis, home-made chantilly cream

Les Amoureux de Marqueyssac (pour 2) 17,90 €

Cassis, chocolat, fruit de la passion, noix du Périgord, vanille, fraise du Périgord, fruits frais selon saison, chantilly
Blackcurrant, chocolate, passion fruit, Périgord walnut, vanilla, Périgord strawberries, fresh seasonal fruits, home-made chantilly cream (for 2)

Nous composons votre coupe.

Pick and mix your ice cream.

Nos parfums / Choice of flavours :

Sorbets : Abricot, Fraise du Périgord, Framboise, Poire, Cassis, Griotte, Citron vert, Passion, Pêche de vigne, Mangue, Orange sanguine.

Our sherbets : Apricot, Périgord Strawberry, Raspberry, Pear, Blackcurrant, Morello cherry, Lime, Passion fruit, Vine peach, Mango, Blood orange.

Crèmes glacées : Noix du Périgord, Miel du Périgord, Vanille, Chocolat, Marron, Menthe-Chocolat, Noix de Coco, Rhum-Raisin, Café, Nougat, Caramel, Stracciatella, Banane, Cookies, Indochine (framboise, passion, litchi, jasmin).

Our ice creams : Périgord Walnut, Périgord Honey, Vanilla, Chocolate, Chestnut, Chocolate-mint, Coconut, Rum and Raisin, Coffee, Nougat, Caramel, Stracciatella, Banana, Cookies, Indochina (raspberry, passion fruit, lychee, jasmine).

Nos spécialités à découvrir : Violette, Pétale de rose, Jonquille, Coquelicot.

Nos exclusivités : Acacias de Marqueyssac et notre sorbet signature ©Marqueyssac.

Our specialities to discover : Violet, Rose petal, Daffodil, Poppy.
Our exclusivities : Acacia from Marqueyssac and our signature ©Marqueyssac sorbet.

3 boules / 3 scoops 7,90 €

2 boules / 2 scoops 5,80 €

1 boule / 1 scoop 3,50 €

Supplément chantilly maison 1,30 €
Extra home-made chantilly cream

Les glaces en cornets sont servies au comptoir, à l'entrée du salon de thé.

The ice cream cones are served at the counter, at the entrance of the tea room.

Un QR code répertoriant les allergènes de notre carte est à votre disposition.

A QR code listing the allergens on our card is at your disposal.

