

BISTRO MARGOT

Second Annual “Machon Lyonnais” Buffet

\$120 inclusive with 2 glasses of Beaujolais

November 19, 2026 @ 6 PM

Assorted Terrines de Campagne (Meat & Fish)

Country terrines

Rosette de Lyon

Lyonnais Dry “Salami”

Paté en Croute au Foie Gras de Canard & Ris de Veau Truffé

Paté en croute foie gras, veal sweet bread & black truffle

Gougères

Cheese puffs

Quiche Lorraine

Quiche Epinard/Chèvre

Spinach & goat cheese quiche

Quiche aux Poireaux & Cheddar

Leek cheddar quiche

Salade de Pomme de Terre, Vinaigrette à la Moutarde Ancienne

Fingerling potato salad, whole grain mustard vinaigrette

Salade de Frisée, Lardons, Croutons

Frisée salad, lardons & brioche croutons, sherry vinegar dressing

Salade de Lentils Vertes, vinaigrette à la Moutarde de Dijon, Onion Frits

French green lentils salad, Dijon mustard dressing, fried onion

Salade de Celeri Rave Truffée

Celery root salad, black truffle

“Cervelle” des Canuts

Fromage blanc, garlic, shallot, parsley chives & ses Croutons

Plateaux de Fromages du Vermont

Vermont cheese platter

Bugnes Lyonnaise

Typical Lyonnaise fried dough

O’Bread Bakery breads, Baguette

Assorted Pickled vegetables

Vermont Creamery Cultured Butter

**Includes 1 glasses of Dom. Chermette, Beaujolais Nouveau Griottes Rouge 2026 &
1 glasses of Beaujolais Nouveau Village George Duboeuf 2026**