



MENU DU PARC

Menu servi uniquement le midi du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

MIDI 29,90€ Entrée, Plat, Dessert

MIDI 25€ Entrée, Plat ou Plat, Dessert

Entrée du jour

Ou

*Croquette de Cantal et bacon, méli-mélo de salade,
vinaigrette à la moutarde de Charroux*

Ou

Tartare de saumon aux agrumes, gel citron et sablé Parmesan

Plat du jour

Ou

Poisson du marché, bouillon safrané, aioli, croûtons et petits légumes

Ou

Suprême de volaille à la crème, écrasé de pommes de terre

Dessert du jour

Ou

Glace ou sorbet

Ou

Crème brûlée à la pastille de Vichy



MENU TERROIR 37 €

Menu servi uniquement le soir du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

Entrée du jour

Ou

*Croquette de Cantal et bacon, méli-mélo de salade,
vinaigrette à la moutarde de Charroux*

Ou

Tartare de saumon aux agrumes, gel citron et sablé Parmesan

Plat du jour

Ou

Poisson du marché, bouillon safrané, aioli, croûtons et petits légumes

Ou

Suprême de volaille à la crème, écrasé de pommes de terre

Ou

Tête de veau sauce ravigote et ses légumes

Desserts (choix à la carte)



MENU GOURMAND 46 €

Entrées

Pâté croûte de veau et ris de veau, condiment caramel d'orange

Ou

Foie gras de canard mi-cuit au Noilly Prat, chutney de clémentine

Ou

Noix de Saint Jacques sauce Armoricaine

Plats

Sous noix de veau confite sauce périgourdine,

mousseline de carotte et churros de pomme de terre

Ou

Carré d'agneau beurre maître d'hôtel, purée de patate douce

Ou

Cœur d'esturgeon sauce Champagne, fondue de poireaux

Plateau de fromages affinés ou Fromage blanc

Desserts (choix à la carte)



LA CARTE

Les entrées

Croquette de Cantal et bacon, méli-mélo de salade, vinaigrette à la moutarde de Charroux	15€
Tartare de saumon aux agrumes, gel citron et sablé Parmesan	15€
Pâté croûte de veau et ris de veau, condiment caramel d'orange	21€
Foie gras de canard mi-cuit au Noilly Prat, chutney de clémentine	21€
Noix de Saint Jacques sauce Armoricaine	21€

Les plats

Poisson du marché, bouillon safrané, aïoli, croûtons et petits légumes	20€
Suprême de volaille à la crème, écrasé de pomme de terre	20€
Tête de veau sauce ravigote et ses légumes	20€
Sous noix de veau confite sauce périgourdine, mousseline de carotte et churros de pomme de terre	29€
Carré d'agneau beurre maître d'hôtel, purée de patate douce	29€
Cœur d'esturgeon sauce Champagne, fondue de poireaux	29€
Ris de veau poêlés sauce périgourdine, écrasé de pommes de terre	30€

PLATEAU DE FROMAGES : 12€

FROMAGE BLANC : 6€

Les desserts

Finger chocolat gianduja, coulant caramel et cacahuètes	9,90€
Crème brûlée à la pastille de Vichy	9,90€
Mille-feuille, mousse Mascarpone aux sésames noir	9,90€
Macaron pistache Amaréna	9,90€
Glace ou sorbet	9,90€

(Maison Antolin)

(Vanille , caramel beurre salé , pistache , rhum raisins , chocolat , noisette , framboise , cassis, citron jaune , mangue , ananas , fraise , banane , fruits de la passion, café)