



## 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, aïoli, 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 Armoricaïne

\*\*\*\*\*

### *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 Armoricaïne	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)