



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

Tarte fine, sardines marinées au citron, tzatziki de concombre

Ou

Terrine de canard au poivre vert, chutney pomme fraise et ses condiments

Plat du jour

Ou

Poisson du marché, sauce vierge, riz pilaf aux petits légumes

Ou

*Ballotine de volaille farcie, crème de Saint Nectaire,
gaufre de pomme de terre et mousseline de carotte*

Dessert du jour

Ou

Glace ou sorbet

Ou

Riz au lait de coco, vanillé, compoté ananas, mangue et passion



MENU TERROIR 37 €

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

Entrée du jour

Ou

Tarte fine, sardines marinées au citron, tzatziki de concombre

Ou

Terrine de canard au poivre vert, chutney pomme fraise et ses condiments

Plat du jour

Ou

Poisson du marché, sauce vierge, riz pilaf aux petits légumes

Ou

*Ballotine de volaille farcie, crème de Saint Nectaire,
gaufre de pomme de terre et mousseline de carotte*

Ou

Andouillette de Jargeau, crème à la moutard ancienne, écrasé de pomme de terre

Desserts (choix à la carte)



MENU GOURMAND 47 €

Entrées

Cromesquis d'escargots en persillade, crémeux d'ail noir

Ou

Foie gras de canard à l'Armagnac, chutney d'oignons au vin rouge, pain de mie aux graines

Ou

Poulpe grillé, piémontaise aux agrumes

Plats

Filet de bœuf, réduction Amarena, purée de petits pois

Ou

Carré d'agneau, jus lié au romarin, écrasé de pomme de terre à la ciboulette

Ou

Pavé de thon sauce Teriyaki, riz pilaf aux légumes printanier

Trilogie de fromages de la région

Ou

Desserts (choix à la carte)



LA CARTE

Les entrées

Tarte fine, sardines marinées au citron, tzatziki de concombre	15€
Terrine de canard au poivre vert, chutney pomme fraise et ses condiments	15€
Cromesquis d'escargots en persillade, crémeux d'ail noir	21€
Foie gras de canard à l'Armagnac, chutney d'oignons au vin rouge, pain de mie aux graines	21€
Poulpe grillé, piémontaise aux agrumes	21€

Les plats

Poisson du marché, sauce vierge, riz pilaf aux petits légumes	20€
Ballotine de volaille farcie, crème de Saint Nectaire, gaufre de pomme de terre et mousseline de carotte	20€
Andouillette de Jargeau, crème à la moutard ancienne, écrasé de pomme de terre	20€
Filet de bœuf, réduction Amarena, purée de petits pois	29€
Pavé de thon sauce Teriyaki, riz pilaf aux légumes printanier	29€
Carré d'agneau, jus lié au romarin, écrasé de pomme de terre à la ciboulette	29€
Ris de veau poêlés sauce périgourdine, écrasé de pommes de terre	30€

TRILOGIE DE FROMAGES : 9,90€

FROMAGE BLANC : 6€

Les desserts

Riz au lait de coco, vanillé, compoté ananas, mangue et passion	9,90€
Dôme pistache cœur framboise, glaçage chocolat blanc, coulis de framboise	9,90€
Forêt noire	9,90€
Macaron, ganache pastille de Vichy, fraise fraiche	9,90€
Glace ou sorbet	9,90€

(Maison Antolin)

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