



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

Bavaroise de petit pois à la menthe, cœur chèvre frais, sablé Parmesan

Ou

Terrine de poisson aux petits légumes, sauce Nordique, mesclun et condiment

Plat du jour

Ou

Poisson du marché, compotée Provençale sauce pistou

Ou

Paleron de cochon confit miel et thym, jus réduit, croustillant polenta

Dessert du jour

Ou

Glace ou sorbet

Ou

Moelleux chocolat noir, cœur passion, coulis et sorbet



MENU TERROIR 37 €

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

Entrée du jour

Ou

Bavaroise de petit pois à la menthe, cœur chèvre frais, sablé Parmesan

Ou

Terrine de poisson aux petits légumes, sauce Nordique, mesclun et condiment

Plat du jour

Ou

Poisson du marché, compotée Provençale sauce pistou

Ou

Paleron de cochon confit miel et thym, jus réduit, croustillant polenta

Ou

Andouillette de Jargeau grillée, crème de cidre, écrasé de pomme de terre

Desserts (choix à la carte)

MENU GOURMAND 47 €

Carpaccio de bœuf, mesclun, crumble et copeaux de Parmesan

Ou

Mille-feuille de foie gras de canard et pomme, gel pomme et toast de pain de mie aux graines

Ou

Gravelax de saumon et betterave, fenouil croquant légèrement acidulé

Ronde de sous noix de veau, sauce estragon, pomme crousti fondante

Ou

Magret de canard cuit basse température, réduction cassis, croustillant de polenta

Ou

Dos de cabillaud, risotto au vin jaune et champignons

Trilogie de fromages de la région Ou Fromage blanc

Soufflé glacé au Grand Marnier, sauce réduction orange et confit

Ou

Finger autour du citron, biscuit Madeleine, coulis framboise

Ou

Moelleux chocolat noir, cœur passion, coulis et sorbet

Ou

Macaron café, ganache crémeuse au Baileys, coulis chocolat café

Ou

Glace ou Sorbet (Maison Antolin)

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



LA CARTE

Les entrées

Bavaroise de petit pois à la menthe, cœur chèvre frais, sablé Parmesan	15€
Terrine de poisson aux petits légumes, sauce Nordique, mesclun et condiment	15€
Carpaccio de bœuf, mesclun, crumble et copeaux de Parmesan	21€
Mille-feuille de foie gras de canard et pomme, gel pomme et toast de pain de mie aux graines	21€
Gravelax de saumon et betterave, fenouil croquant légèrement acidulé	21€

Les plats

Poisson du marché, compotée Provençale sauce pistou	20€
Paleron de cochon confit miel et thym, jus réduit, croustillant polenta	20€
Andouillette de Jargeau grillée, crème de cidre, écrasé de pomme de terre	20€
Ronde de sous noix de veau, sauce estragon, pomme crousti fondante	29€
Dos de cabillaud, risotto au vin jaune et champignons	29€
Magret de canard cuit basse température, réduction cassis, croustillant de polenta	29€
Ris d'agneau poêlés sauce morille, écrasé de pommes de terre	30€

TRILOGIE DE FROMAGES : 9,90€

FROMAGE BLANC : 6€

Les desserts

Finger autour du citron, biscuit Madeleine, coulis framboise	9,90€
Moelleux chocolat noir, cœur passion, coulis et sorbet	9,90€
Soufflé glacé au Grand Marnier, sauce réduction orange et confit	9,90€
Macaron café, ganache crémeuse au Baileys, coulis chocolat café	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, fruits de la passion, poire, framboise)