



MENU DU PARC

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi - sauf jours fériés

29,90 € • Entrée, Plat, Dessert

25 € • Entrée, Plat ou Plat, Dessert

ENTRÉES

Entrée du jour

ou

Poireaux vinaigrette aux noisettes, nori croustillantes, mousse de chèvre frais

ou

Œuf croustillant, velouté de champignons, oignons frits

• ♦ •

PLATS

Plat du jour

ou

Poisson selon arrivage, mousseline de chou-fleur, sauce crustacée

ou

Cuisse de canette de Barbarie confite, jus au romarin, purée de céleri

• ♦ •

DESSERTS

Dessert du jour

ou

Glace ou sorbet

ou

Bavaroise autour de la pomme, biscuit joconde

HOTEL
LE PARC



MENU TERROIR 37 €

Servi uniquement le soir du lundi au jeudi - sauf jours fériés

ENTRÉES

Entrée du jour

ou

Poireaux vinaigrette aux noisettes, nori croustillantes, mousse de chèvre frais

ou

Œuf croustillant, velouté de champignons, oignons frits

• ♦ •

PLATS

Plat du jour

ou

Poisson selon arrivage, mousseline de chou-fleur, sauce crustacée

ou

Cuisse de canette de Barbarie confite, jus au romarin, purée de céleri

ou

Andouillette de Jargeau grillée, sauce échalotes au vin rouge, écrasé de pommes de terre

• ♦ •

DESSERT

Desserts - choix à la carte

HOTEL
LE PARC



MENU GOURMAND 47 €

Une cuisine généreuse, inspirée de notre terroir

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit, pain de mie toasté aux graines, chutney d'oignons

ou

Gambas croustillantes panées, crémeux maïs, pickles de fenouil et huile verte

ou

Croustillant d'escargots de Bourgogne (6)

• ♦ •

PLATS

Suprême de pintade fermière, tomates confites, jus corsé, purée de céleri

ou

Fondant de veau, sauce au bleu d'Auvergne, poire confite, écrasé de pommes de terre

ou

Pavé de truite d'Auvergne, compotée provençale, pistou

• ♦ •

FROMAGES

Trilogie de fromages de la région ou Fromage blanc

• ♦ •

DESSERTS

Nougat glacé aux pralines roses et son coulis

ou

Macaron chocolat, ganache praliné amande, sauce chocolat-noisette

ou

Comme un cannelloni, ganache pistache et cerises Amarena

ou

Bavaroise autour de la pomme, biscuit joconde

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

Des produits choisis, une cuisine de saison

LES ENTRÉES

Poireaux vinaigrette aux noisettes, nori croustillantes, mousse de chèvre frais	15 €
Œuf croustillant, velouté de champignons, oignons frits	15 €
Croustillant d'escargots de Bourgogne (6)	21 €
Foie gras de canard mi-cuit, pain de mie toasté aux graines, chutney d'oignons	21 €
Gambas croustillantes panées, crémeux maïs, pickles de fenouil et huile verte	21 €

LES PLATS

Poisson selon arrivage, mousseline de chou-fleur, sauce crustacés	20 €
Cuisse de canette de Barbarie confite, jus au romarin, purée de céleri	20 €
Andouillette de Jargeau grillée, sauce échalotes au vin rouge, écrasé de pommes de terre	20 €
Fondant de veau, sauce au bleu d'Auvergne, poire confite, écrasé de pommes de terre	29 €
Pavé de truite d'Auvergne, compotée provençale, pistou	29 €
Suprême de pintade fermière, tomates confites, jus corsé, purée de céleri	29 €
Belles cuisses de grenouille en persillade, compotée provençale	30 €
Ris d'agneau grillés, sauce morilles, écrasé de pommes de terre, légumes	30 €

TRILOGIE DE FROMAGES : 9,90 €

FROMAGE BLANC : 6 €

LES DESSERTS

Nougat glacé aux pralines roses et son coulis	9,90 €
Comme un cannelloni, ganache pistache et cerises Amarena	9,90 €
Bavaroise autour de la pomme, biscuit joconde	9,90 €
Macaron chocolat, ganache praliné amande, sauce chocolat-noisette	9,90 €
Glace ou sorbet (Maison Antolin)	9,90 €

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

HOTEL
LE PARC