HOTEL
LE PARC

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

ENTRÉES AU CHOIX

Entrée du jour

Marbré de joue de bœuf, éclats de noisettes et pickles

Œuf parfait en meurette au vin rouge, petits croûtons

PLATS AU CHOIX

Plat du jour

Poisson selon arrivage, fondue de poireaux, sauce curry

Carbonnade de cochon, pommes grenailles
et légumes d'hiver

DESSERTS AU CHOIX

Dessert du jour

Glace ou sorbet

Terrine d'agrumes, sorbet mandarine, coulis d'orange

HOTEL
LE PARC

MENU TERROIR – 37 €

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

ENTRÉES AU CHOIX

Entrée du jour

Marbré de joue de bœuf, éclats de noisettes et pickles

Œuf parfait en meurette au vin rouge, petits croûtons

PLATS AU CHOIX

Plat du jour

Poisson selon arrivage, fondue de poireaux, sauce curry

Carbonnade de cochon, pommes grenailles
et légumes d'hiver

Rognon de veau, sauce moutarde à l'ancienne,
écrasé de pommes de terre et légumes d'hiver

DESSERTS AU CHOIX

Desserts au choix à la carte

HOTEL
LE PARC

MENU GOURMAND - 47 €

Choisissez une entrée, un plat, un fromage et un dessert

ENTRÉES AU CHOIX

Foie gras de canard mi-cuit, pain de mie toasté, marmelade d'orange

ou

Saint-Jacques poêlées, fondue de poireaux, crème safranée

ou

Gambas croustillantes, mousseline de potimarron, huile de roquette, pomme acidulée

PLATS AU CHOIX

Tournedos de bœuf, beurre aux échalotes confites au vin rouge,
écrasé de pommes de terre truffé

ou

Fondant de veau, sauce au bleu d'Auvergne, poire pochée,
mousseline de patate douce, crumble aux noix

ou

Filet de dorade royale, émulsion au champagne, endive braisée, légumes

FROMAGES

Trilogie de fromages de la région ou fromage blanc

DESSERTS AU CHOIX

Nougat glacé au miel de châtaignier, crème de marrons,
marrons caramélisés, coulis de cassis

ou

Chou croustillant, glace verveine, citron vert confit, ganache citron

ou

Entremets au chocolat noir en deux textures,
crème anglaise pralinée amande-noisette

ou

Terrine d'agrumes, sorbet mandarine, coulis d'orange

ou

Glace ou sorbet (Maison Antolin)

*Parfums : vanille, caramel beurre salé, pistache, rhum-raisin,
chocolat, noisette, menthe-chocolat, cassis, ananas, citron jaune,
fraise, passion, poire, framboise, mandarine.*

HOTEL
LE PARC

LA CARTE

LES ENTRÉES

Marbré de joue de bœuf, éclats de noisettes et pickles	15 €
Œuf parfait en meurette au vin rouge, petits croûtons	15 €
Gambas croustillantes, mousseline de potimarron, huile de roquette, pomme acidulée	21 €
Foie gras de canard mi-cuit, pain de mie toasté, marmelade d'orange	21 €
Saint-Jacques poêlées, fondue de poireaux, crème safranée	21 €

LES PLATS

Poisson selon arrivage, fondue de poireaux, sauce curry	20 €
Carbonnade de cochon, pommes grenailles et légumes d'hiver	20 €
Rognon de veau, sauce moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terre et légumes d'hiver	25 €
Fondant de veau, sauce au bleu d'Auvergne, poire pochée, mousseline de patate douce, crumble aux noix	29 €
Filet de dorade royale, émulsion au champagne, endive braisée, légumes	29 €
Tournedos de bœuf, beurre d'échalotes confites au vin rouge, écrasé de pommes de terre truffé	29 €
Belles cuisses de grenouille en persillade, pommes grenailles	30 €
Ris d'agneau poêlés, crème de morilles, écrasé de pommes de terre à la truffe, légumes	30 €

Trilogie de fromages : 9,90 € • **Fromage blanc : 6 €**

LES DESSERTS

Nougat glacé au miel de châtaignier, crème de marrons, marrons caramélisés, coulis de cassis	9,90 €
Chou croustillant, glace verveine, citron vert confit, ganache citron	9,90 €
Entremets au chocolat noir en deux textures, crème anglaise au praliné amande-noisette	9,90 €
Terrine d'agrumes, sorbet mandarine, coulis d'orange	9,90 €
Glace ou sorbet	9,90 €

Maison Antolin

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