

ENTREES – STARTERS

ŒUF BIO mollet sur une royale de butternut, champignons des bois Soft boiled organic egg in royal style, wild mushrooms	12 €
LANGOUSTINES sautées sur un velouté de potimarron, émulsion au miel d'acacia Sautéed prawns on a pumpkin velvet soup, emulsion of acacia honey	19 €
Tartare de TRUITE de mer à la crème d'ail, légumes croquants Sea trout tartare with garlic cream, crisp vegetables	10 €
FOIE GRAS de canard mi-cuit et poêlé/figue et poire rôties Half cooked and sautéed duck foie gras, roasted fig and pear	18 €
Velouté de CHÂTAIGNES en cappuccino de coquillages Chesnut velvet soup with a cappuccino of shellfish	13 €

LEGUMES & PATES – VEGETABLES & PASTA

Millefeuille de LEGUMES de saison, crème de champignons Millefeuille style seasonal vegetables, cream of mushrooms	12 €
Risotto aux légumes et pesto Vegetables et pesto risotto	12€
COQUILLETTES jambon / truffe / Comté Pasta with ham, truffle, Comté cheese	1/2 12 € 21 €

LES CLASSIQUES DU PARC – LE PARC CLASSICS

CLUB SANDWICH au poulet et bacon Club sandwich with poultry and bacon	15 €
SALADE « CAESAR » avec son filet de poulet mariné Chicken Caesar salad	16 €
HAMBURGER ou CHEESEBURGER Hamburger or cheeseburger	19 €
SALADE DU PARC Parc salad	19 €

POISSONS – FISHES

SANDRE à la vapeur, quinoa façon taboulé, coulis de langoustine Steamed pikeperch, quinoa tabbouleh-style, prawn bisque	24 €
LIEU JAUNE en crumble de pain d'épices et potiron, émulsion de foie gras Pollack cooked à la plancha, gingerbread, crumble, pumpkin velvet soup, emulsion of foie gras	21 €
COQUILLES SAINT-JACQUES d'Erquy, jeunes poireaux, purée de panais, Jus de volaille Scallops from Erquy, young leeks, mashed parsnips, jus of poultry	23 €
CABILLAUD au lard, risotto coco et ananas confit au vinaigre de cidre Cod with bacon, coconut risotto, candied pineapple and cider vinegar	22 €

VIANDES – MEAT

BOUDIN NOIR « Odorkla » du Pays Basque, rissolé aux deux pommes « Odorkla » black pudding with sautéed apple & potatoes	18 €
Sauté de SANGLIER, légumes d'antan, sauce aux airelles Sautéed wild boar with cranberries, forgotten vegetables	29 €
Entrecôte de BŒUF de Normandie, gratin dauphinois, jus de l'estragon Ribsteak of beef from Normandy, creamed potatoes "au gratin" tarragon jus	35 €
Ris de VEAU croustillant, pommes paillasson, giroles persillées, jus de veau crème au porto Crisp sweetbread, paillasson potatoes, giroles with parsley, creamed jus of veal with Port	26 €
Filet de CANETTE au citron Kumbawa, mouseline de ratte au jus de volaille et brisures de marron Filet of duck perfumed with Kumbawa lemon, fine mousseline of « ratte » potatoes, flaked chesnut	20 €

GARNITURES – SIDE DISHES

Purée de POMMES DE TERRE au beurre demi-sel Half-salted butter mashed potatoes	6 €
Poêlée de LEGUMES D'ANTAN (v) Baked forgotten vegetables (v)	
Pousses d'EPINARDS Young leaves of spinach	
Poêlé de CHAMPIGNONS DES BOIS Sautéed wild mushrooms	

MENU DEJEUNER – TODAY'S MENU

COMPOSE PAR LE CHEF – SELECTED BY THE CHEF
ENTREE, PLAT OU PLAT, DESSERT 29 €
STARTER, MAIN COURSE OR MAIN COURSE, DESSERT
ENTREE, PLAT, DESSERT 36 €
STARTER, MAIN COURSE, DESSERT

FROMAGES – CHEESES

Sélection de FROMAGES du moment A selection of cheeses	11 €
---	------

DESSERTS

Millefeuille à la VANILLE Vanilla millefeuille	10 €
Mont-Blanc, tulle caramélisée Mont-Blanc cake, lace biscuit	9 €
Ciafoutis aux figues servi tiède, glace à la pistache Fig butter pudding served warm, pistacho ice cream	8 €
Salade de FRUITS de saison & granité Fruit salad, granité	9 €
CHOCOLAT manjari et marmalade, sorbet mandarine Manjari chocolate, marmalade, tangerine sorbet	9 €
Le Café accompagné de ses gourmandises Gourmet coffee	10 €
Mascarpone de POMME rômerstoph, crumble, gelée de cidre Mascarpone with romerstoph apple, crumble, jelly of cider	10 €
Assortiment de GLACES & SORBETS Selection of ice creams & sorbets	8 €