

*Au cœur du parc,  
le chef de cuisine, vous propose...*

## *Formule Affaires à 19 euros*

*Uniquement les mercredi, jeudi et vendredi midis  
(Sauf les jours de fête & fériés)*

*Une entrée + Un plat*

*Ou*

*Un plat + Un dessert*

*En fonction du marché*

## *Formule Affaires à 26 euros*

*Uniquement les mercredi, jeudi et vendredi midis  
(Sauf les jours de fête & fériés)*

*Une entrée + Un plat + Un dessert*

*En fonction du marché*

## *Pour vos enfants, jusqu'à 12 ans* *15 euros*

*Entrée du jour*

*--*

*Filet de Poisson ou Viande*

*--*

*Dessert*

*Les mets proposés sur les menus et la carte peuvent varier selon les arrivages.  
Nous prendrons soin de nous rapprocher au mieux de vos souhaits*

## Menu Terre & Mer

35 euros

*Amuse bouche*



*Ris de veau en textures, poêlée de grenailles aux cèpes,  
jus balsamique*

*Ou*

*Risotto de palourdes et ses courges*



*Magret de canard et son jus aux myrtilles rôties*

*Ou*

*Pavé de merlu et ses épices, légumes automnaux*



*Chaud-froid chocolat orange, glace au Baileys*

*Ou*

*Tartelette amandine pommes-coing et sa glace verveine*

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour de chez Gérald*

*Les mets proposés sur les menus et la carte peuvent varier selon les arrivages.  
Nous prendrons soin de nous rapprocher au mieux de vos souhaits*

## Menu L'esprit du parc

49 euros

### *Amuse bouche*



*Pépites de foie gras poêlées, topinambour en textures*

*Ou*

*Saint Jacques caramélisées, velouté de potiron, crumble citron confit*



*Suprême de pintade à la truffe et son insert forestier,  
polenta crémeuse aux girolles*

*Ou*

*Lotte comme un rôti, légumes forestiers, crème de langoustine*



*Sélection de 3 fromages de Pascal Beillevaire, « maître fromager affineur »,  
Chutney de Fruits*



*Kouign amann à la poire, glace confiture de lait*

*Ou*

*Délice de la Vérie chocolat blanc fruits rouges*

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour de chez Gérard*

*Les mets proposés sur les menus et la carte peuvent varier selon les arrivages.  
Nous prendrons soin de nous rapprocher au mieux de vos souhaits*

## Menu « Dégustation de la Vérie »

59 euros

*Servi pour l'ensemble des convives de votre table*

*Amuse bouche*



*Ferrine de foie gras, déclinaison de clémentine*



*Tarte fine rouget & Saint Jacques, saladette de fenouil mariné aux herbes*



*Tournedos de bœuf et son jus façon Grand Veneur  
« Origine France »*



*Bavarois de St Nectaire, toast poire pain d'épices*



*Nougat glacé et sa gelée de raisin*

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour de chez Gérald*

*Les mets proposés sur les menus et la carte peuvent varier selon les arrivages.  
Nous prendrons soin de nous rapprocher au mieux de vos souhaits*

## Les entrées

<i>Ris de veau en textures, poêlée de grenailles aux cèpes, jus balsamique</i>	17 €
<i>Risotto de palourdes et ses courges</i>	16,50 €
<i>Pépites de foie gras poêlées, topinambour en textures</i>	22 €
<i>Saint Jacques poêlées, veloutée de potiron, crumble citron confit</i>	22 €
<i>Terrine de foie gras, déclinaison de clémentine</i>	23 €
<i>Tarte fine rouget &amp; Saint Jacques, saladette de fenouil mariné aux herbes</i>	25 €

Les mets proposés sur les menus et la carte peuvent varier selon les arrivages.  
Nous prendrons soin de nous rapprocher au mieux de vos souhaits

## La Mer

<i>Pavé de merlu et ses épices, légumes automnaux</i>	22 €
<i>Lotte comme un rôti, légumes forestiers, crème de langoustine</i>	25 €

## La Terre

<i>Magret de canard et son jus aux myrtilles rôties</i>	22,5 €
<i>Suprême de pintade à la truffe et son insert forestier, polenta crémeuse aux giroldes</i>	25 €
<i>Tournedos de bœuf et son jus façon Grand Veneur « <u>Origine France</u> »</i>	32 €

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour de chez Gérard*

Les mets proposés sur les menus et la carte peuvent varier selon les arrivages.  
Nous prendrons soin de nous rapprocher au mieux de vos souhaits

## Les Fromages & Desserts

<i>Sélection de 3 fromages frais et affinés par la Maison Beillevaire</i>	<i>7 €</i>
<i>Chariot de fromages de Pascal Beillevaire, « maître fromager affineur »</i>	<i>12 €</i>
<i>Bavarois de St Nectaire, toast poire pain d'épices</i>	<i>9 €</i>
<i>Chaud-froid chocolat orange, glace au Baileys</i>	<i>14 €</i>
<i>Tartelette amandine pommes-coing et sa glace verveine</i>	<i>13 €</i>
<i>Kouign amann à la poire, glace confiture de lait</i>	<i>16 €</i>
<i>Délice de la Vérie chocolat blanc fruits rouges</i>	<i>16€</i>
<i>Nougat glacé et sa gelée de raisin</i>	<i>18 €</i>



*Tous nos plats sont « faits maison » : élaborés sur place à partir de produits bruts*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,  
veuillez solliciter notre personnel.*

*Les mets proposés sur les menus et la carte peuvent varier selon les arrivages.  
Nous prendrons soin de nous rapprocher au mieux de vos souhaits*