

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

Formule Affaires à 20 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 28 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

37 euros

Amuse bouche



*Raviole de langoustines et coquillages de nos côtes,
fondant de chou romanesco aux algues et écume iodée*

Ou

*Ris de veau dorés au sautoir, chou chantilly de persil racine,
piquillos, amandes et giroldes*



*Poisson du marché cuit en basse température,
pesto coriandre, mini pâtisseries farcis de dattes et kumquats,
mousseline de pois chiches*

Ou

*Le canard de Challans,
filet laqué au miel de thym,
cuisse confite en parmentier croustillant à la pistache,
déclinaison de betteraves*



*Mousse légère granny smith,
coulis de cidre doux, glace cannelle*

Ou

*Mille feuilles d'ananas rôti au miel,
brunoise de kaki et fruits de la passion, crème chantilly*

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



*Saint Jacques dorées au sésame,
courge butternut en textures, maki de chou vert, châtaigne et coppa*

Ou

*Foie gras de canard mi-cuit au rhum vieux,
variation autour des fruits exotiques*



*Filet de turbot de nos côtes pané de noisette,
jeunes carottes dans tous leurs états, épinards et bisque corsée*

Ou

*Filet de bœuf sur une interprétation du Wellington,
champignons sauvages, oignon doux confit,
mousseline de panais à la truffe noire*



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



*Fondant au chocolat Araguani Vénézuéla 72%,
glace au Cointreau, crumble vanillé*

Ou

*Citron « sous verre » crémeux aux agrumes,
sorbet kalamansi, pain d'épices*

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 du Chef

61 euros

Servi pour l'ensemble des convives de votre table

Amuse bouche

③⑧

Entrée

③⑧

Poisson

③⑧

Viande

③⑧

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

③⑧

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*

Les entrées

*Ris de veau dorés au sautoir, chou chantilly de persil racine,
piquillos, amandes et giroldes* 17 €

*Raviole de langoustines et coquillages de nos côtes,
fondant de chou romanesco aux algues et écume iodée* 18 €

*Saint Jacques dorées au sésame,
courge butternut en textures, maki de chou vert, châtaigne et coppa* 23 €

*Foie gras de canard mi-cuit au rhum vieux,
variation autour des fruits exotiques* 24 €

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

*Poisson du marché cuit en basse température,
pesto coriandre, mini pâtisseries farcis de dattes et kumquats,
mousseline de pois chiches* 25 €

*Filet de turbot de nos côtes pané de noisette,
jeunes carottes dans tous leurs états, épinards et bisque corsée* 28 €

La Terre

*Le canard de Challans,
filet laqué au miel de thym,
cuisse confite en parmentier croustillant à la pistache,
déclinaison de betteraves* 26 €

*Filet de bœuf sur une interprétation du Wellington,
champignons sauvages, oignon doux confit,
mousseline de panais à la truffe noire* 32 €

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>Fondant au chocolat Araguani Vénézuéla 72%, glace au Cointreau, crumble vanillé</i>	<i>16 €</i>
<i>Citron « sous verre » crémeux aux agrumes, sorbet kalamansi, pain d'épices</i>	<i>16 €</i>
<i>Mille feuilles d'ananas rôti au miel, brunoise de kaki et fruits de la passion, crème chantilly</i>	<i>14 €</i>
<i>Mousse légère granny smith, coulis de cidre doux, glace cannelle</i>	<i>14€</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*