

*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 coquillages et gambas 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 bar de ligne 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 girolles* 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*