

Nos Entrées/Our Starters

Tarte Fine aux Rillauds Confits, Compotée d'Oignons Rouges, Salade Croquante <i>Rillaud Confit Tart, Red Onion Compote, Crunchy Salad</i>	9.90 €
Coeur de Saumon Fumé par Nos Soins, Blinis « Maison » et Sauce Poivre Citron Vert <i>Homemade Smoked Salmon, Homemade Blini, Pepper and Lime Sauce</i>	11.90 €
Foie Gras de Canard Mi-cuit « Maison », Chutney de Fraises Rhubarbe et ses Toasts de Pain aux Céréales <i>Homemade Duck Foie Gras, Strawberry and Rhubarb Chutney, Wholegrain Toasts</i>	13.50 €
Tête de Champignon Farcie aux Escargots en Persillade <i>Stuffed Mushroom with Snails and Parsley Garlic Butter</i>	10.50 €
Tartare de Canard Frais au Foie Gras et Magret Fumé par Nos Soins <i>Duck Tartar with Foie Gras and Homemade Smoked Duck Breast</i>	12.50 €

Nos Salades Composées/Mixed Salads

Une Périgourdine <i>*Gésiers de Canard Confit, Foie Gras « Maison », Magret de Canard Fumé « Maison », Tomates, Œuf Dur, Haricots Verts</i> <i>* Duck Gizzards Confit, Homemade Foie Gras, Homemade Smoked Duck Breast, Tomato, Egg, French Beans</i>	16.90 €
Salade Fraîcheur au Saumon Fumé Par nos Soins <i>*Saumon Fumé, Blinis, Tomates, Concombre, Œuf Dur, Sauce Poivre Citron Vert</i> <i>* Smoked Salmon, Blini, Tomato, Cucumber, Egg, Lime and Pepper Sauce</i>	15.90 €
Salade Saumuroise aux Rillauds Confits Maison (Spécialité Maison) <i>*Rillauds, Champignons, Haricots Verts, Tomate, Œuf Dur, Croûtons</i> <i>*Pork Confit (Regional Speciality), Mushrooms, French Beans, Tomatoes, Eggs, Croutons</i>	14.90 €
Salade Poulet Façon Caesar <i>* Poulet, Tomates Confites, Œuf Dur, Grana Padano, Anchois, Croûtons</i> <i>* Chicken, Tomato Confit, Egg, Grana Padano, Anchovy, Croutons</i>	15.90 €



Nos Poissons/Fish

Pavé de Sandre au Beurre Citron et Curcuma Accompagné de son Pressé de Pommes de Terre aux Herbes Fraîches <i>Pike Perch with Lemon Butter Sauce, Potatoes with Fresh Herbs</i>	18.50 €
Risotto Safrané aux Saint-Jacques et Pesto Rosso, Tuile au Parmesan <i>Saffron Risotto with Scallops and Pesto Rosso, Parmesan Crisp</i>	18.90 €
Tagliatelles au Saumon Frais et Fumé Parfumées à la Ciboulette <i>Tagliatelle with Smoked and Fresh Salmon Flavoured with Chives</i>	15.90 €
Dos de Saumon Doré et son Riz Vénéré Accompagné de sa Fine Ratatouille <i>Grilled Salmon with Venere Rice, Ratatouille</i>	17.90 €

Nos Viandes/Meat Selection

Brochette de Poire de Bœuf Sauce Béarnaise, Frites « Maison » <i>Beef Skewer with Béarnaise Sauce, Homemade French Fries</i>	17.50 €
Magret de Canard du Sud-Ouest au Chinon et aux Airelles, Gratin Dauphinois « Maison » <i>Duck Breast from the Southwest of France in Chinon Red Wine Sauce with Cranberries, Gratin Dauphinois (Potatoes Gratinated with Milk, Butter and Cheese)</i>	18.50 €
Entrecôte Française Grillée (300 gr), Beurre Maître d'Hôtel Accompagnée de ses Grenailles au Romarin <i>Grilled Ribeye Steak and Maitre d'Hôtel Butter (Spicy Herb Butter), Rosemary Potatoes</i>	21.90 €
Cocotte de Volaille à l'Angevine (Spécialité Régionale) et ses Tagliatelles Fraîches <i>Chicken in Creamy White Wine Sauce (Regional Speciality), Fresh Tagliatelle</i>	16.90 €
Tartare de Race Charolaise au Couteau, Préparé ou Non, Salade et Frites « Maison » <i>Hand-Cut Steak Tartare, Green Salad, Homemade French Fries</i>	16.50 €
L'Hamburger du Parc, Salade et Frites « Maison » <i>Homemade Hamburger with Cheddar, Green Salad, Homemade French Fries</i>	15.90 €
Carpaccio de Bœuf aux Tomates Confites et Grana Padano, Salade et Frites « Maison » <i>Beef Carpaccio with Tomato Confit and Grana Padano, Green Salad, Homemade Fries</i>	14.90 €



ent de 5 Fromages/5 Cheese Plate

Galet de la Loire, Sainte Maure de Touraine, Tomme Bio d'Entrammes, Chèvre Frais au Poivre Noir, Fourme d'Ambert Accompagnés de Raisins Frais et Fruits Secs 8.90 €
Galet de la Loire, Sainte Maure de Touraine, Organic Tomme d'Entrammes, Fresh Goat Cheese with Pepper, Fourme d'Ambert Served with Grapes, Raisins

Desserts

Crème Brûlée à la Gousse de Vanille Bourbon et sa Tuile 7.50 €
Bourbon Vanilla Crème Brûlée and Crunchy Tile

Nougat Glacé aux Fruits Secs et Gingembre Confit 7.90 €
Nougat Ice Cream with Candied Fruits and Ginger

Fondant Au Chocolat Noir de Tanzanie et Crème Anglaise à la Vanille 7.50 €
Tanzanian Chocolate Cake, Vanilla Custard

Café ou Thé Gourmand de Notre Pâtissier 8.90 €
Coffee or Tea with Dessert Selection

Salade de Fruits Frais de Saison et son Croquant aux Amandes 6.90 €
Seasonal Fruit Salad, Crunchy Almond Tile

Crémet d'Anjou « Maison » aux Clémentines et aux Kiwis 7.50 €
Homemade Crémet d'Anjou (Local Speciality) with Kiwifruit and Clementine



Menu Enfant/Children Menu

11 €

Nuggets ou Steak Haché ou Jambon Blanc ou Escalope de Saumon

Chicken Nuggets or Beef Burger or Ham or Salmon Pavé

Accompagnés de Frites Maison ou Tagliatelle aux Œufs Frais ou Légumes de la Semaine

Served with Chef's Chips or Fresh Tagliatelle or Vegetables

Glace 2 Boules ou Dessert au Choix

Ice Cream or Choice of Dessert

Notre Sélection de Glaces Artisanales/Homemade Ice Cream

Nos Parfums de Glace:

Café, Chocolat Noir, Fraise, Vanille, Noix de Coco, Menthe, Caramel Fleur de Sel, Rhum-Raisins
Coffee, Chocolat, Strawberry, Vanilla, Coconut, Mint, Fleur de Sel Caramel, Rum Raisin

Nos Parfums de Sorbet :

Framboise, Pomme, Ananas, Citron Jaune
Raspberry, Apple, Pineapple, Lemon

Coupe 2 Boules **4.90 €**
2 Scoops of Ice Cream

Ou

Coupe 3 Boules **6.90 €**
3 Scoops Ice Cream

Ou

Nos Coupes Glacées Selon les Saisons **7.90 €**
Ice Cream Depending on the Season

TOUS NOS PLATS
SONT FAITS MAISON !



La liste des allergènes est disponible sur demande
The list of allergens is available on request

HP HÔTEL DU PARC

TOUS NOS PLATS
SONT FAITS MAISON !

