

19.50€ (2 plats/2 course meal)* – 25.00€ (3 plats/3 course meal)

Salade fraîcheur de crudités à la Feta et Jambon cru
Fresh raw vegetables salad, with Feta, cured ham

Ou

Tête de Champignon farcie aux escargots en Persillade
Escargot-Stuffed Mushrooms, Parsley Butter Sauce

Ou

Tarte fine aux Rillauds Confits, compotée d'Oignons rouges, salade croquante
Candied Rillaud Tart Accompanied with Red Onion Compote and its Crunchy Salad



Cocotte de Rognons de Veau à la Dijonnaise, accompagnée de ses tagliatelles fraîches
"Cocotte" Veal kidney with Dijonnaise sauce, served with fresh Tagliatelles

Ou

Filet de Lieu noir doré aux Câpres et son Quinoa gourmand aux Petits Légumes
Coalfish Fillet with capers and served with Quinoa and its vegetables

Ou

Brochette de Bœuf grillée aux herbes de Provence, crème de Fourme d'Ambert et Frites maison
Grilled Beef Kebab with Provencal herbs, Homemade French Fries and Fourme d'Ambert Cheese Cream



L'Opéra chocolat à notre façon sur son lit de Crème Anglaise
Chocolate Cake « Opéra » of our Pastry Chef and its Custard

Ou

Tarte au Citron jaune, Zeste de Citron vert et ses Meringues
Yellow Lemon Pie with lime zest and its Meringues

Ou

Crème brûlée à la gousse de Vanille Bourbon et sa Tuile

Crème Brûlée Flavoured with Bourbon Vanilla served with biscuit

 **HÔTEL DU PARC**

TOUS NOS PLATS
SONT FAITS MAISON !



* Menu 2 plats 19.50€ uniquement le midi / Lunchtime only

* La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande auprès du personnel

* Menu sans allergène est disponible sur demande