

§

Le Parc Sologne : Le Restaurant

Faites votre choix dans l'ensemble de notre carte

Menu des petits plaisirs

Mise en bouche / Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 28,00€

Menu PlaisirOlogis

Mise en bouche / Entrée / Plat / Dessert35,00€

Mise en bouche / Entrée / Plat / Fromage / Dessert39,50€

Pour bien commencer

avec substances euphorisantes ...

Le Just for You :

un savoureux mélange de Vouvray pétillant,
de crème de framboise et de sirop de rose 7€

Le pêché d'Amour :

Alliance de bulles de champagne aoc, crème de pêche, et cointreau 10€

Le Vouvray spritz :

Divine fusion de Vouvray aoc, apérol et Perrier (très frais) 8,5€

Le Grand classique : La coupe de champagne Brut Royal de Pommery 9€

Le Val de Loire : La coupe de Vouvray aoc 5€

Sans substances euphorisantes ...

Cocktail de jus de fruits, un trait de grenadine 7€

La Carte

Le début de la Faim : les entrées

Foie gras de canard (origine France), chutney de figue et sa brioche dorée

Ravioli de chèvre de Sologne, cébette et tomate confite

Effeillé de poisson fumé et pommes de terre façon brandade, œuf mollet et piment d'Espelette

Ballottine d'asperge rôtie au lard, vinaigrette tiède aux échalotes et herbe fraîche

Terrine de campagne « Maison » au Ris de Veau et au foie gras, compotée d'oignon au cidre et sa tartine grillée à l'ail

Prix d'une entrée : 11€

Les délices du Pêcheur : les poissons

Pavé de Cabillaud rôti, embeurré de choux rouge , pomme de terre grenaille et sauce légère au curry

Poêlée de Saint Jacques garnie de petits légumes fanes, pommes parisiennes, poireaux frits, à la crème de poivron doux

Gambas de Madagascar flambées au Ricard, purée de pomme de terre et céleri sauce citron

Prix d'un plat poisson : 21€

Le coin des Carnivores : les viandes

Burger de Bœuf, viande 250gr : Morbier, oignon confit, lard fumé, sauce Burger, frites « Maison » et salade

Filet de bœuf grillé, pointe d'asperge verte, tomate confite, billes de chèvre frais et pommes grenailles sauce échalotes

Mignon de Veau à la normande, flan de légumes, pomme grenaille et pomme fruit poêlée

Côte de Bœuf (pour 2 personnes), frites « Maison », salade, onion rings et sauce béarnaise (supplément de 4€ dans le cadre des menus plaisiologis et petits plaisirs ou 50€ la côte à la *Prix d'un plat de viande : 21€ (hors supplément)*)

Voyage dans les régions de France : les fromages

Assiette de fromages :

Les 3 fromages de chèvres de la région	7,00 €
Les 3 fromages de vaches de la région	7,00 €
L'assiette mixte de la région 5 pièces	9,00 €

Nos assiettes de fromages sont accompagnées de salade aux noix et pommes.

Pour finir en douceur : les desserts

La traditionnelle Tarte Tatin, spécialité de la région et sa glace vanille

Assortiment de Sorbets et fruits frais et son Macaron

Soupe de clémentine, sirop à la cannelle, datte, noisette grillée et sorbet pamplemousse

Carpaccio d'ananas, physalis, sorbet coco et pesto de menthe fraîche

Café Gourmand : Dégustation de petits desserts servi avec son café moka d'Éthiopie

Royal poire-chocolat, sauce au chocolat chaud et son praligrain

Menu Etape

Avocat et crevette Marie rose

Verrine de tomate d'antan et chèvre frais

Terrine de campagne « Maison » et ses cornichons

Pièce de bœuf sauce béarnaise et frites « Maison »

Duo de saumon et de rouget à la provençale

Parmentier d'andouillette et lard fumé, salade

Assiette 3 fromages et sa salade

Bavarois au fruit et son coulis de fruit rouge

Coupe du Parc : sorbet pêche, clémentine au sirop, crème chantilly
et noisettes caramélisées

Entrée / Plat / Dessert 23,00€

Du côté des enfants

Jusqu'à 12 ans

Une boisson (Coca-Cola, Sirop ou jus d'orange)

Terrine de campagne « Maison » ou assiette de crudités

Steak haché, jambon blanc ou poisson

Accompagnements : pommes de terre, légumes ou pâtes

1 glace enfant ou un fruit ou un yaourt

Entrée / Plat / Dessert 12,50€