

Restaurant Le Parc Sologne



Toute notre équipe vous souhaite la bienvenue

Passez un excellent moment...

Le chef **Christophe DUBREUIL** et son équipe vous proposent une cuisine savoureuse dans un cadre totalement repensé avec ses coloris orange et crème. Notre fil conducteur, vous faire apprécier notre cuisine à base de produits de saison de qualité dans une ambiance chaleureuse et décontractée.

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Dans notre cuisine, on épluche, on découpe nos légumes, on portionne notre viande et le poisson frais, on blanchit, on prépare nos sauces, on dresse nos assiettes. Bref, on cuisine.

Tous nos plats commandés sans entrée nécessitent un temps d'attente (cuisson ou préparation de 20 à 30 mn)

La viande de bœuf est d'origine Charolaise ou Limousine et toutes nos viandes proviennent de France ou de l'Union Européenne.

Nos fromages proviennent de la région : Selles sur Cher, Valençay ou Ste Maure de Touraine pour le fromage de chèvre, Olivet ou l'Anjou pour le fromage de vache. Les pommes pour notre traditionnelle tarte tatin proviennent du marché de Salbris, certains autres fruits également selon l'arrivage et la saison.

Nous pouvons organiser votre repas d'affaires ou de famille, votre anniversaire ou toute autre soirée ainsi que des repas à emporter. N'hésitez pas à nous contacter.

Tous nos prix sont nets, service compris

Tous nos plats peuvent être choisis individuellement à la carte.

Et bon appétit.

Menu du Parc

Entrée / Plat / Dessert : 25,00€

Menu servi du lundi au jeudi soir
Hors jours fériés

Salade de saison

(Jambon de pays, raisin, olives, toast de fromage de chèvre,
pomme fruit sur lit de salade verte)

Ou Terrine de foie de volaille « maison » au cognac et ses toasts grillés

Ou Cassolette de crevettes sauce curry et coriandre fraîche

Emincé de poulet aux champignon, écrasé de pomme de terre aux
herbes

Ou Filet d'esturgeon de Sologne sauce homardine aux crevettes,
chou fleur et duo de carottes

Ou Mijoté de bœuf sauce au vin rouge et écrasé de pomme de terre

Crème brûlée

Ou Assiette de deux fromages de vache

Ou Moelleux au chocolat

Restaurant Le Parc: notre carte

Tous nos plats peuvent être choisis individuellement à la carte

Entrée

Foie gras de canard origine France mi- cuit, aromatisé au cognac, chutney de figue et pain aux céréales <i>Notre suggestion : Côteaux du Layon moelleux 2010, le verre (12cl)...4.50 €</i>	18.00 €
Raviole « maison » au fromage de chèvre et au champignon sur fondue de poireau *	11.00 €
Terrine de cerf au Calvados, champignon et toasts grillés *	12.00 €
Carpaccio de coquille St Jacques sauce vinaigrette aux agrumes <i>Notre suggestion : Pouilly Fumé AOC Pascal Jolivet 2017, le verre (12cl)...6.50 €</i>	16.00 €

Plat : les poissons

Gambas à la Provençale, nouille chinoise et poivrons	24.00 €
Dos de cabillaud rôti, chou Romanesco et pomme de terre Grenaille * <i>Notre suggestion : Sancerre Blanc AOC Pascal Jolivet 2017, le verre (12cl)...6.50 €</i>	22.00 €
Ballottine de lotte au chorizo et légumes vapeur, sauce vierge	25.00 €

Plat : les viandes

Filet de canard, sauce au miel et aux abricots, tian de patate douce et purée de panais *

21.00 €

Notre suggestion : Moulin à vent AOC 2013, la bouteille (75cl)...33.00 €

Pièce de veau aux cèpes, endive braisée et purée de céleri

24.00 €

Filet de bœuf grillé sauce au vin de Chinon, croustillant dauphinois et marrons poêlés

26.00 €

Notre suggestion : Crozes-Hermitage, cuvée bio 2016, 1 bouteille (75cl)...39.00 €

Desserts

La traditionnelle tarte Tatin, spécialité de la région, glace vanille et crème chantilly « maison »

11.00 €

Café gourmand *

(Crème brûlée, moelleux au chocolat, boule de glace et gâteau)

9.00 €

Profiteroles «maison », glace à la vanille de Madagascar, amandes grillées, chocolat chaud et chantilly

12.00 €

Entremet 3 chocolats et poire cuite

12.00€

Notre suggestion : Chinon rouge AOC Vieille Vigne 2015, le verre (12 cl) ... 5.00 €

Assiette de fromages

Assiette de 3 fromages de chèvre de la région **ou** de vache

8.00 €

Notre suggestion : Bordeaux rouge AOC Henri Cuvelier 2015, le verre (12 cl) ... 4.00 €