

# 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 César

(salade iceberg, poulet rôti, copeau de parmesan et sauce César)

Ou Terrine de campagne « maison », toasts grillés et ses condiments

Ou Crevette au curry

\*\*\*

Parmentier de canard « maison », salade verte

Ou Blanquette de veau à l'ancienne et écrasé de pomme de terre  
à la ciboulette

Ou Pavé de saumon grillé aux épinards

\*\*\*

Crème brûlée à l'orange

Ou Assiette de deux fromages de vache

Ou Moelleux au chocolat et coulis de fruits rouges

## Restaurant Le Parc: notre carte

Tous nos plats peuvent être choisis individuellement à la carte

### Entrée

Foie gras de canard « maison » origine France mi- cuit, aromatisé au cognac, chutney d'oignons rouge et toast grillé aux céréales <i>Notre suggestion : Côteaux du Layon moelleux 2010, le verre (12cl)...4.50 €</i>	16.00 €
Raviole au fromage de chèvre et sa crème de châtaigne*	11.00 €
Ris de veau rôti à la crème et aux champignons	15.00 €
Salade de rougets en croute de tapenade*	14.00 €

### Plat : les poissons

Filet d'esturgeon de Sologne sauce homardine aux crevettes, à l'ail, aux lentilles corail et petits légumes <i>Notre suggestion : Pouilly Fumé AOC Pascal JOLIVET 2017, le verre (12 cl) ... 6.50 €</i>	23.00 €
Poisson du jour selon arrivage et pollenta crémeuse *	21.00€
Filet de sole à la mousseline de cèpes, crème à l'ail et choux fleur bicolore*	22.00€

## Plat : les viandes

- Souris d'agneau aux épices douces et citron confit, purée de patate douce, panais frit\* 21.00 €
- Filet de pintade rôtie, farcie au bacon et cœur coulant au fromage, duo de carottes et purée de cèleri\* 23.00 €
- Filet de bœuf grillé sauce au romarin, échalillon rôti, pomme grenaille et poêlée forestière 26.00 €
- Notre suggestion : Crozes-Hermitage, cuvée bio 2016, 1 bouteille (75cl)...39.00 €*

## Desserts

- La traditionnelle tarte Tatin « maison » spécialité de la région, glace vanille et crème chantilly 11.00€
- Notre suggestion : Chinon Vieille Vigne AOC Christophe BAUDRY 2015, le verre (12 cl) ... 5.00 €*
- Profiteroles «maison », glace à la vanille de Madagascar, amandes grillées, chocolat chaud et chantilly 12.00 €
- Crêpe Suzette au sucre ou au caramel au beurre salé\* 9.00€

## 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 €*

# Carte des boissons

## APERITIFS

Kir Sauvignon	3.90 €
Kir Vouvray pétillant	6.15 €
Kir Royal au champagne	10.20 €

Porto blanc	5.10 €
Porto rouge	6.10 €
Suze, Martini	4.10 €
Campari	4.10 €
Américano « MAISON »	7.15 €
Pineau des Charentes	4.60 €
Muscat	6.10 €
Ricard	3.60 €

## BIERE

Stella Artois 25 cl	3.60 €
Stella Artois 50 cl	6.10 €
Leffe 33 cl	4.60 €
Leffe 50 cl	8.60 €

## COCKTAIL

Péché d'Amour (Champagne, crème de pêche et Cointreau)	10.20 €
Just For You (Vouvray pétillant, crème de Framboise et Sirop de rose)	7.15 €
Cocktail de jus de fruit	7.15 €

## WHISKY

J&B	4.60 €
Bourbon 4 Roses	6.60 €
Jack Daniels	6.70 €
Glenfidich	7.15 €
Glenkinchie 10 ans d'âge	7.65 €
Talisker 10 ans d'âge	7.65 €
Chivas 12 ans d'âge	9.20 €
Cardhu 12 ans d'âge	10.20 €
Oban 14 ans d'âge	12.25 €
Dalkwhinnie 15 ans d'âge	12.25 €
Lagavulin 16 ans d'âge	12.25 €

## CHAMPAGNE

Pommery, la coupe	9.20 €
-------------------	--------

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso ou décaféiné	2.05 €
Thé, infusion ou chocolat	3.05 €

## DIGESTIF

Bas Armagnac	14.20 €
Calvados	7.15 €
Eau de vie (Poire, framboise)	7.15 €
Cognac ABK6 VS	6.60 €
Cognac XO Réserve	12.20 €
Cognac XO Renaissance	15.30 €
Baileys	7.15 €
Cointreau	7.15 €
Get 27, Get 31	7.15 €
Marie Brizard	7.15 €
Grand Marnier	7.15 €

## JUS DE FRUIT

Pomme, Poire, Ananas	3.60 €
Abricot, Pamplemousse	3.60 €
Tomate	3.90 €

## SODA

Limonade, Orangina	3.60 €
Coca Cola, Schweppes	3.60 €
Ice tea	3.60 €

## EAUX MINERALES

Perrier 33 cl	3.60 €
Perrier, Badoit 50 cl	3.60 €
Perrier, Badoit, Evian 100 cl	4.60 €
Chateldon 75 cl	6.10 €