

# Restaurant

# Le Parc Sologne

HÔTEL  
ÉLÉGANCE

RESTAURANT  
GOURMAND

HOTEL ET RESTAURANT OUVERTS TOUS LES JOURS SAUF LE DIMANCHE SOIR



Toute notre équipe vous souhaite la bienvenue

Chers clients,

Dans ce contexte si particulier du COVID-19, nous mettons tout en œuvre pour vous servir dans les meilleures conditions sanitaires et commerciales.

Néanmoins, en cas de faible fréquentation et pour assurer le roulement de nos produits « faits maison », il est possible que certains plats deviennent momentanément indisponibles.

Passez un excellent moment...

Le chef 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)

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 légumes et fruits également (fraises, asperges de Romorantin) selon l'arrivée 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 à la carte peuvent être choisis individuellement.

Et bon appétit.

## Menu du Parc

Menu servi du lundi au samedi soir de 19h à 21 h.

Prix : 28,00 €

Foie gras de canard « maison » origine France mi-cuit,  
toast et chutney d'oignon rouge (avec supplément de 5,00 €)

Ou Terrine de volaille « maison » et chutney d'abricots

Ou Salade Terre et Mer  
(crevettes grillées, moules, magret de canard fumé, mozzarella, agrumes)

Ou Terrine de poisson aux légumes

\*\*\*

Poisson du moment, sauce citronnée à l'aneth, riz parfumé et légumes de saison

Ou Filet de canard sauce poivre et miel, légumes de saison et écrasé  
de pomme de terre aux herbes

Ou Filet mignon de porc « Le Roi Rose » cuit à basse température,  
sauce moutarde à l'ancienne, pollenta crémeuse aux champignons

Ou Pavé de rumsteak de bœuf race SIMMENTAL, sauce à l'échalotte  
et grosses frites « maison »

\*\*\*

Etang solognot, spécialité de la région  
(Biscuit, mousseline, meringue et crème anglaise)

Ou Crème brûlée à la vanille

Ou Moelleux au chocolat sauce au caramel et beurre salé

Ou Gâteau façon pain perdu et sa boule de vanille

# Carte des boissons

## APERITIFS

Kir Sauvignon	4.20 €
Kir Vouvray pétillant	6.35 €
Kir Royal au champagne	10.50 €

Porto blanc	5.50 €
Porto rouge	6.50 €
Suze, Martini	4.50 €
Campari	4.50 €
Américano « MAISON »	8.15 €
Pineau des Charentes	4.90 €
Muscat	6.50 €
Ricard	3.90 €

## BIERE

Stella Artois 25 cl	3.80 €
Stella Artois 50 cl	6.80 €
Leffe 33 cl	4.95 €
Leffe 50 cl	8.90 €
Picon bière 25 cl	4.50 €

## COCKTAIL

Péché d'Amour (Champagne, crème de pêche et Cointreau)	11.00 €
Just For You (Vouvray pétillant, crème de Framboise et Sirop de rose)	8.15 €
Cocktail de jus de fruit	7.50 €

## WHISKY

J&B	4.90 €
Jack Daniels	6.90 €
Glenkinchie 10 ans d'âge	7.95 €
Talisker 10 ans d'âge	7.95 €
Chivas 12 ans d'âge	9.90 €
Cardhu 12 ans d'âge	10.90 €
Oban 14 ans d'âge	12.90 €
Lagavulin 16 ans d'âge	12.90 €

## CHAMPAGNE

Champagne POMMERY, la coupe	9.50 €
-----------------------------	--------

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso ou décaféiné	2.25 €
Thé, infusion ou chocolat	3.25 €
Cappuccino	4.00 €

## DIGESTIF

Vieil Armagnac	7.85 €
Calvados	7.85 €
Eau de vie (Poire, framboise)	7.85 €
Cognac ABK6 VS	6.90 €
Cognac VSOP Premium	8.50 €
Cointreau	7.50 €
Get 27, Get 31	7.50 €

## JUS DE FRUIT

Pomme, Poire, Ananas	3.90 €
Abricot, Pamplemousse	3.90 €
Tomate	4.20 €

## SODA

Limonade, Orangina	3.90 €
Coca Cola, Schweppes	3.90 €
Ice tea	3.90 €

## EAUX MINERALES

Perrier 33 cl	3.90 €
Perrier, Badoit 50 cl	4.10 €
Perrier, Badoit, Evian 100 cl	5.10 €
Chateldon 75 cl	6.50 €