

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

Et bon appétit.

Menu du Parc

Entrée / Plat / Dessert : 26,00€

Menu servi du lundi au jeudi soir
Hors jours fériés

Salade de poulet aux agrumes, vinaigrette au soja

Ou Terrine de lapin aux noisettes

Ou Marbré au thon, sauce vinaigrette crème à la moutarde

Ou Tartine de pomme de terre au bacon et chèvre rôti

Mitonné d'agneau aux légumes et lentille du Berry

Ou Joue de bœuf façon bouchère et pomme de terre vapeur

Ou Poisson selon arrivage et sa poellée de légumes de saison

Ou Poulet fermier aux épices, cuisson basse température et purée de patate douce

Duo de sorbets « maison »

Ou Tiramisu aux fruits rouges

Ou Crumble aux pommes et cannelle

Ou Terrine de poire au chocolat, sauce au chocolat chaud

Restaurant Le Parc: notre carte

Tous nos plats à la carte peuvent être choisis individuellement

Entrée

Foie gras de canard « maison » origine France mi- cuit, aromatisé au cognac, duo de sablé à la figue et à l'oignon <i>Notre suggestion : Côteaux du Layon moelleux 2010, le verre (12cl)...5.00 €</i>	16.00 €
Raviole au fromage de chèvre au pesto et tomates confites*	11.00 €
Carpaccio de green zébra, saumon aux graines de sésame ? crevettes en persillade et sorbet tomate basilic	13.00 €
Salade Périgourdine (Foie gras, magret fumé, gésier confit et croutons à l'ail) <i>Notre suggestion : Sancerre blanc AOC Pascal JOLIVET 2017, le verre (12 cl) ... 6.50 €</i>	15.00 €

Plat : les poissons

Filet de bar grillé, sauce citronnée à l'aneth et sa ratatouille « maison » <i>Notre suggestion : Pouilly Fumé AOC Pascal JOLIVET 2017, le verre (12 cl) ... 6.50 €</i>	23.00 €
Gambas de Madagascar marinées et grillées avec sa brunoise de légumes de saison*	21.00€
Ballotine de sole poellée au beurre à l'ail et risotto aux champignons <i>Notre suggestion : Limoux AOP 100% Chardonnay vieille vigne 2017, la bteille (75 cl) ... 27.00 €</i>	22.00€

Plat : les viandes

Ris de veau poellé à la crème et brocoli vapeur	24.00 €
<i>Notre suggestion : St Joseph Domaine Louis Cheze - 100% Syrah, la bouteille (75cl)...35.00 €</i>	
Filet de canard, sauce miel et figue, duo de purée de carottes et de cèleri	21.00 €
Filet de bœuf sauce au Bleu d'Auvergne, pommes de terre fondantes et champignons	26.00 €
<i>Notre suggestion : Chinon AOC Domaine de la Perrière 2017, le verre (12 cl) ... 5.00 €</i>	
Poulet grillé en marinade, gâteau d'aubergines à la mozzarella *	20.00 €
<i>Plat préparé dans le cadre de l'anniversaire des 500 ans de la mort de Léonard de Vinci selon une recette de la période de la Renaissance.</i>	

Desserts

La traditionnelle tarte Tatin « maison » spécialité de la région et sa boule de glace vanille	11.00€
Savarin aux fruits de saison et crème chantilly « maison »	11.00 €
Trio de sorbets « fabrication maison » à la menthe fraîche*	10.00 €
<i>Notre suggestion : Pineau des Charentes, le verre (6 cl) ... 4.60 €</i>	

Assiette de fromages

Assiette de 3 fromages de chèvre de la région ou de vache	8.00 €
<i>Notre suggestion : Listrac Médoc AOC Parvis de Bellegarde 2012, le verre (12 cl) ... 4.00 €</i>	

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 €

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 €
Bourbon 4 Roses	6.90 €
Jack Daniels	6.90 €
Glenfidich	7.50 €
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 €
Dalkwhinnie 15 ans d'âge	12.9 €
Lagavulin 16 ans d'âge	12.90 €

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 €
Baileys	7.50 €
Cointreau	7.50 €
Get 27, Get 31	7.50 €
Marie Brizard	7.50 €
Grand Marnier	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 €