

# Restaurant

# Le Parc Sologne

HÔTEL  
ÉLÉGANCE

RESTAURANT  
GOURMAND

HOTEL ET RESTAURANT OUVERTS TOUS LES SOIRS



Toute notre équipe vous souhaite la bienvenue

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 de 19h à 21 h. au prix de 28.00 €

Foie gras de canard « maison » origine France mi-cuit,  
aromatisé au cognac et son chutney d'oignon rouge  
*Notre suggestion : Côteaux du Layon moelleux, le verre (12cl)...5.00 €*  
(Supplément de 5.00 €)

Ou Salade Solognote  
(Salade, champignons poêlés, pointes d'asperge et magret fumé)

Ou Melon à l'italienne revisité

\*\*\*

Filet de porc à la crème de moutarde d'Orléans  
et ses petits légumes de saison

Ou Esturgeon frais de St Viâtre et sa nage aux herbes fraîches,  
Riz safrané et légumes de saison

Ou Suprême de poulet jaune sauce au foie gras, gratin de pomme de terre  
et petits légumes  
(Supplément de 3.00 €)

Ou Faux filet de boeuf sauce aux girolles et grosses frites « maison »  
(Supplément de 4.00 €)

\*\*\*

Sorbets « maison », crème chantilly et fruits de saison

Ou Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

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

Ou Tarte tatin

# 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 €
Mojito	8.00 €
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 €