

DINER

19H-21H30



HORS D'ŒUVRES, À PARTAGER OU PAS ! 14€

HUÎTRES

POCHÉES, KIMCHI, GEL PONZU, BRIOCHE FEUILLETÉE

CROQUE MARBRÉ

CHIFFONADE DE JAMBON, CRÈME DE TRUFFE & PARMESAN

CEVICHE DE DORADE

CRÈME DE COCO À LA CORIANDRE, VINAIGRETTE FRAMBOISE

OEUF DU MOMENT

CRÉMEUX DE PATATE DOUCE, MOUILLETTE

FOIE GRAS POÊLÉ (SUPP-7€)

CRÉMEUX DE MAIS, POP CORN CARAMÉLISÉ

LES PLATS- 24€

MAGRET DE CANARD

MARINÉ AU SATÉ, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, CRÈME LÉGÈRE AU WASABI

CHIPIRONS

A LA PLANCHA, CARBONARA DE TXISTORRA, LÉGUMES DE SAISON, VIERGE DE MANGUE

VOLAILLE

EN BALLOTINE, FARCIE A L'ARMAGNAC LABALLE, GRATIN DE POMME DE TERRE, JUS DE VIANDE

FLEURS DE COURGETTES

EN TEMPURA, TZATZIKI AU SUMAC, OLIVE KALAMATA, VELOUTÉ DE PETITS POIS & FETA

MÉDAILLON DE LOTTE (SUPP-7€)

FAÇON GRAND-MÈRE, PETITS LÉGUMES DE SAISON, LARD PAYSAN

LES DESSERTS- 12€

LA DAME DE L'HÔTEL DU PARC

STREUSEL CACAO, GLACE VANILLE "LA ROMANE", MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT, TUILE DE GRUÉ DE CACAO

L'ANANAS - AVOCAT

CRÉMEUX D'AVOCAT AU CITRON VERT, ANANAS INFUSÉ À LA MENTHE, GEL CITRON ANANAS, CRUMBLE

LA PALETTE GOURMANDE

Service compris, prix TTC en Euros