

Restaurant Le Parc

Le Menu – 57 €

L'Entrée

La stracciatella crémeuse et fruits rouges

Coulis de balsamique aromatisé de framboise / Huile de basilique et focaccia tiédie

Ou

Le poulpe de Méditerranée légèrement snacké

Condiment à la grecque / Betteraves fumées en vinaigrette / Emulsion de fêta de brebis

Ou

Le veau dans l'esprit d'un vitello

Ail noir / Jaune d'oeuf confit / Halloumi grillé au zaatar / Huile verte

Le Plat

Le boeuf en filet cuisiné à la plancha

Millefeuille de pomme de terre au thym de Provence / Velours d'artichaut / Sauce choron

Ou

La pêche de ligne préparée selon inspiration

Trilogie de barbajuans / Petit épeautre en risotto / Vierge de légumes

Ou

Les Conchiglioni farcies

Jeune pousse d'épinard / Ricotta et mélange de graines torréfiées / Crème de brocolis aux amandes

Le Dessert

Le « snickers » déstructuré

Ganache chocolat Guayaquil / Caramel beurre salé / Cacahuète caramélisée / Vanille

Ou

La faisselle au naturel

Fruits de saison poêlés au miel de Provence / Crumble aux pistaches / Sirop de safran de Provence

Ou

L'assortiment de fromages de nos régions

Chutney du moment / Mesclun provençal

Origine Viande : France

Prix nets TTC 2024, service compris – Boissons non incluses

