

# *Le Parc* **Brasserie-Restaurant**

## *Formule du Marché à la Carte*

### *En Room Service*

#### *Pour bien commencer ... Nos Entrées (10€)*

Œuf parfait aux topinambours confits au magret de canard, émulsion parmesan

Allergène : lait / œuf

Duo d'asperges, scampis justes snackées, sabayon citron, saveur asiatique

Allergène crustacé/soja /lait/arachide/sésame

Raviole de champignon du moment, émulsion foie gras, légumes croquants

Allergène : lait/œuf/gluten

#### *Pour suivre ... Nos Plats (17€)*

Médaille de Truite de Lau Balagnas, risotto de petit épeautre, émulsion de piquillos, condiments agrume et fines herbes façon vierge

Allergène : poisson/moutarde/sésame/gluten

Poitrine d'Agneau des Pyrénées, crème d'ail doux, menestra de légumes printanières et artichauts barigoule

Allergène : lait/gluten/soja

Pièce de veau Bouchère, râpé de comté et jus corsé, sur des notes forestières, frites de polenta et tuile croustillante

Allergène : lait

Linguines aux chipirons saveurs du Pays Basque

Allergène : crustacés

#### *Pour se faire plaisir ... Nos Desserts (8€)*

Garigette en consommé et tartare fraise basilic, ganache chocolat blanc et estragon

Allergène : lait / gluten

Mangue, Passion et crème brûlée vanille, dressé dans un sablé breton

Allergène : gluten / œuf / lait

La Tartelette déstructurée chocolat et pralin

Allergène : œuf / lait / gluten

#### ***A commander dès votre arrivée***

*Tous nos plats sont préparés à base de produits frais. Certains peuvent manquer selon les arrivages. Certaines préparations et cuissons peuvent nécessiter une attente plus longue.*