



23 Janvier 2019

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



Les Entrées

Les Entrées

La planche à partager

En apéritif ou en attendant votre plat, nous vous proposons une planche de charcuterie et de fromages locaux



Le foie gras poêlé

Marrons confits, coulis de chocolat blanc caramel & brioche toastée



Le potimarron

En velouté accompagné de lard fumé grillé, de fingers gratinés cheddar & lard fumé



Le saumon gravlax

Crème à l'aneth & endive confite au citron



Les Plats

Les Salades

La caesar

Salade croquante, filets de poulet rôtis & frits, œuf poché, tomates cerise, copeaux de Grana Padano & vinaigrette anchoïade



La Flandres

Salade frisée, endive jaune et carmine, flan de Pavé des Flandres sur toast, pommes de terre vitelottes, choux romanesco, pommes Granny Smith & vinaigrette à la bière



Le Grillardin

La bavette d'Angus 200 gr

Une belle pièce de bœuf Irish Angus



La pièce du Boucher du moment (selon arrivage)

Notre chef sélectionne pour vous une pièce traditionnelle au gré du marché



Le burger de saumon

Pain burger doré aux oignons, escalope de saumon, tomate, oignon rouge, roquette, mayonnaise au yuzu, frites



Le burger du Parc

Pain burger doré aux oignons, haché de bœuf de notre région, comté, tomate, roquette, oignons frits, lard, œuf au plat, sauce mayonnaise aux trois poivres & pommes frites



Les Plats

La canette

Servie avec un jus au vinaigre de miel et une pomme rôsti, duo de radis & figues



La papillote de poisson du jour

A la citronnelle accompagnée de légumes du moment



Le risotto

De carottes déclinées en brunoise, en mousseline & en chips



Le tartare de bœuf

Le tartare préparé par nos soins accompagné d'une salade mêlée, de frites & d'une sauce au choix



Le tartare du Parc

Notre tartare est composé de mayonnaise, tabasco, sauce Worcestershire, câpres, cornichons, oignons grelot au vinaigre, persil & cheddar, accompagné d'une salade mêlée, de frites & d'une sauce au choix



Le waterzoï de Saint-Jacques

Poêlée de légumes mijotés



Les Fromages & Desserts

Les Fromages & Desserts

La crème brûlée

Au cassis, parfumée au genièvre de Houlle



La mousse au chocolat

Crumble de cacao & fèves de tonka



La poire

Pochée au caramel épicé, fourrée d'un crémeux au poire sur son moelleux aux fruits secs, accompagnée de fingers noix de pécan

