

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FERIES)

LA CARTE

6 / 12 Escargots persillés	9,00 € / 16,00 €
Assiette végétarienne, déclinaison de légumes	11,00 €
Jambon persillé et ses condiments	9,50 €
Tartare de saumon et avocat	14,50 €
3 œufs pochés à la bourguignonne, sauce Epoisses ou vigneronne	14,50 €
Duo de bœuf, carpaccio et tartare, et ses frites	16,50 €
Salade comtoise (saucisse de Morteaux, pommes de terre, comté, oignons)	16,50 €
Salade de la mer (saumon fumé, crevettes, avocat, tomates)	16,50 €
Pièce du Boucher (selon arrivage) frites ou garniture du jour	18,00 €
Délice au pain d'épices, gelée de framboises	7,50 €
Tarte à l'orange	7,50 €
Café gourmand	9,50 €

Tous nos prix sont avec TVA 10% et service compris.

Tous nos plats sont « faits maison », c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts



Société R H P - Restauration Hôtellerie du Parc

SARL au capital de 30.000 € - Immatriculée au RCS de Dijon - Siret : 487 495 152 00018 - APE : 5510 Z - TVA intracommunautaire : FR04 487495152

LES MENUS

FORMULE 2 PLATS : entrée + plat ou plat + dessert : 19,00 €

FORMULE 3 PLATS : entrée + plat + dessert : 22,50 €

LES ENTREES

Gaspacho
Légumes du soleil et mozzarella, pesto
Melon et jambon cru
Cheesecake salé au concombre

LES VIANDES & POISSONS

Rumsteck poêlé, courgettes gratinées, sauce au poivre
Ribs de porc, purée de pomme de terre, sauce aigre douce
Poisson du jour, riz pilaf, sauce citron
Brochette de poissons, tomate provençale, sauce curry

LES DESSERTS

Trifle à la fraise et au spéculoos
Nage de fruits frais
Tarte à l'abricot
Sablé à la noisette et sa ganache vanillée, agrumes et framboises

Fromage blanc ou assiette de fromage en supplément 5 €

POUR LES PETITS GASTRONOMES : 12,00 €

Boisson au sirop

Steak haché maison, frites ou légumes, salade

ou

Blanc de volaille pané maison, frites ou légumes, salade

Glace ou Dessert du jour



Société R H P - Restauration Hôtellerie du Parc