



CAFÉ-RESTAURANT

LE BOUT DU PARC

Menu des fêtes

Nous avons imaginé cette carte avec le cœur, en choisissant des produits que nous connaissons : le magret fermier de la Ferme de Belvindière, le saumon fumé en France, le foie gras de canard 100 % français, de l'élevage à l'abattage, le cabillaud sauvage, ainsi que les fromages de nos fermes locales

- Tremblay et La Touraille. Le tout accompagné de légumes de saison cultivés en France. Une cuisine simple, sincère et respectueuse de ceux qui la produisent, et que nous sommes fiers de proposer pour vos fêtes de fin d'année.

ENTRÉE 14€

Saumon fumé, crème citronnée, fines herbes et petits blinis
ou

Foie gras sur petits toasts de pain d'épices et figues

PLAT 28€

Magrets de canards fermier, sauce à l'orange accompagnés d'un écrasé de pommes de terre à la truffe et haricots verts
ou

Cabillaud nacré, crème de champagne et éclats de noisette
accompagné d'une poêlée de légumes de saison

Assiette de fromages 8€

Sélection de fromages de nos fermes locales

DESSERT 9€

Bûche roulée traditionnelle au chocolat