



Prix nets en euros - service compris - selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 du 17 décembre 2002, La Table du Parc et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes (France ⁽¹⁾ - US ^(II) - AUSTRALIE ^(III)). Nos poissons, coquillages et crustacés suivent les saisons et les pêches, aussi ils peuvent manquer et/ou être remplacés, veuillez nous en excuser.

24 août 2017

ENTRÉES

OEUF MOLLET poivrons et parmesan	18
TRUITE TAILLÉE À CRU AU SÉSAME condiments : sésame, oignons pickles	18
VELOUTÉ DE PETITS POIS royal de laitue, petits pois en salade marjolaine	16
TRILOGIE DE MELON menthe, huile d'olive, piment d'Espelette	16
TOURTEAU AUX TOMATES crème de basilic	24

PLATS

LOTTE CLOUTÉE AU CHORIZO riz noir de Camargue, beurre de chorizo	34
PAVÉ DE MAIGRE RÔTI petits farcis du sud tomates basilic	28
TARTARE DE BOEUF BLACK ANGUS taillé au couteau	23
NOIX DE VEAU À LA BRAISE girolles, pommes de terre confites et salicornes	34
CAILLE FARCIE DÉSOSSÉE légumes en gros morceaux, fruits secs et jus épicé	28
LÉGUMES DE SAISON mélange de graines bio, façon pilaf, légumes cuits et crus	18

A LA BRAISE

ENTRECÔTE DE COCHON IBERICO	26
ENTRECÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS	38

À CHOISIR EN ACCOMPAGNEMENT
pomme potatoes, légumes de saison, purée

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES Maison Barthélémy Fontainebleau	16
NOTRE FONTAINEBLEAU	9
SALÉ - échalote, fleur de sel, poivre du moulin, civette - SUCRÉ - aux fruits de saison ou miel de châtaignier -	

DESSERTS

AUJOURD'HUI	9
FRAÎCHEUR MENTHE CHOCOLAT granité au gingembre	12
PAVLOVA GLACÉ framboise et basilic	12
SOUFFLÉ CLASSIQUE À LA FIGUE crémeux coco (À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)	12
NOS GLACES ET SORBETS MAISON	9

AU DÎNER

Deux menus composés par le chef
4 services 47
5 services 58