HOTEL DU PARC

RESTAURANT L'ORANGERIE

3 PLATS 39.50€ - 2 PLATS 32.50€ - 1 PLAT 26€

Le Chef Jeremy Danger et son équipe vous proposent ...

Entrées

Croustillant d'asperges vertes aux sésames noirs, mousseline et oeuf parfait

ou

Soupe froide de concombre et yaourt grec, tataki de thon et oeuf de saumon

ou

Assiette de saumon fumé JC David, toasts et son beurre aux agrumes

ou

Tataki de filet de boeuf et ses légumes croquants à la coriandre

ou

Salade de légumes croquants, vinaigrette aux agrumes et graines de courges

Plats

Filet de boeuf français, sauce béarnaise maison *(supp+4€)*
Frites et salade

ou

Pavé de sébaste, poêlée de légumes du moment et crème de curry

ou

Filet de daurade, Tagliatelles de courgettes, pignon de pin et tomates cerise

ou

Risotto primavera et son jus de légumes corsé

ou

Souris d'agneau confite au sirop d'érable et soja,
mille-feuille de pomme de terre et céleri, pesto à l'ail des ours

Fromages

Plateau de fromages 9€50
En remplacement du dessert dans le menu supp de 2€50

Desserts

Fraises, streusel cacao, ganache chocolat blanc et sponge cake à l'estragon

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Salade de fruits du moment et son sorbet citron vert

ou

Crèpes Suzette *(supp+4€)*

ou

Café gourmand de l'hôtel du parc *(supp +3€)* ou trés gourmand avec sa liqueur de Bétise de Cambrai *(supp +2€)*

ou

Croustillant banane et chocolat

La carte des allergènes est à votre disposition, n'hésitez pas à nous la demander

Les entrées ne peuvent être servies seules, un plat doit les accompagner.
Merci de votre compréhension.Tout changement de garniture sera facturé 2€

Prix nets TTC Service compris

Najeti Hôtels & Golfs Collection

Produits frais et fait maison

Végétarien

HOTEL DU PARC

L'ORANGERIE RESTAURANT

3 COURSES €39.50 - 2 COURSES €32.50 - 1 COURSE €26

Chef Jeremy Danger and his team invite you to...

Starters

Crispy green asparagus with black sesame seeds, mousseline, and a perfectly cooked egg
or
Chilled cucumber and Greek yogurt soup, tuna tataki, and salmon roe
or
JC David smoked salmon platter, toast, and citrus butter
or
Beef fillet tataki with crisp vegetables and coriander
or
Crispy vegetable salad with citrus vinaigrette and pumpkin seeds

Dishes

French beef fillet, homemade Béarnaise sauce (supplement +€4)
Fries and salad
or
Redfish fillet, pan-fried seasonal vegetables and curry cream
or
Sea bream fillet, green asparagus and pea coulis
or
Risotto primavera with a rich vegetable jus
or
Lamb shank confit with maple and soy syrup, potato and celery mille-feuille, wild garlic pesto

Cheeses

Cheese platter €9.50
As a replacement for dessert in the set menu, €2.50 supplement

Desserts

Strawberries, cocoa streusel, white chocolate ganache, and tarragon sponge cake
or
Vanilla crème brûlée or Seasonal fruit salad with lime sorbet
or
Crêpes Suzette (supplement +€4)
or
Gourmet coffee from the Hôtel du Parc (supplement +€3)
or
a very indulgent coffee with Bêtise de Cambrai liqueur (supplement +€2)
or
Banana and chocolate crisp

The allergen list is available upon request; please do not hesitate to ask us for it.

Starters cannot be served alone; they must be accompanied by a main course.
Thank you for your understanding. Any change to the garnish will be charged €2.
Net prices including VAT and service

Fresh and homemade products
Vegetarian

Najeti Hôtels & Golfs Collection