




# LA CARTE

## Entrées

*Prix TTC service compris*


- Le Radis noir**  17 €  
En salade, plancton et écume d'eau de mer
- Le Maquereau** 18 €  
Cuit au naturel, ananas confit et piment, lait monté au citron
- L'Escargot** 20 €  
Au beurre d'ail des ours, royale de foie gras et espuma de cancoillotte

## Plats principaux

- Le Bœuf** 42 €  
En tournedos, purée d'artichauts, gnocchis et girolles poêlées et jus truffé
- La Saint-Jacques** 36 €  
Juste snackée, fondue de poireaux et pommes de terre sauce champagne et caviar
- Le Thon Rouge**  34 €  
Mi-cuit, laqué au sésame, bouillon de pot-au-feu
- Le Lièvre**  48 €  
À la Royale, purée de coing et légumes de saison

## Desserts

- Les Fromages** 14 €  
De la Maison Marc Janin Meilleur Ouvrier de France
- Le Coing** 16 €  
En pressé, fromage blanc au miel, pop-corn et sorbet au coing
- La Poire** 14 €  
Pochée au caramel, crème chantilly et sauce au chocolat chaud
- Le Chocolat** 14 €  
Noir intense, confit de passion, sorbet aux fruits de la passion et coriandre

 *Les créations éphémères, à déguster en exclusivité - quantités limitées -  
Bœuf origine France*

# MENU DU CHEF

En 6 services

Laissez-vous guider par l'inspiration du Chef !  
Ce menu sur-mesure est composé pour vous avec les arrivages du moment.  
Pour sublimer votre expérience gustative, un accord mets et vins adapté vous est également proposé.

Prix unique par personne sans fromages	88 €
Menu avec assiette de fromages Marc Janin MOF	95 €
	<i>6 verres de 8 cl</i>
Accord mets et vins	48 €

*Ce menu est à commander pour toute la table afin de respecter un rythme de service pour l'ensemble des convives  
Limite de prise de commande 13h15 pour le service du midi, 21h15 pour le service du soir*

## Café La brûlerie Comtoise, torréfié par Yoann Bride à Dole

### Expresso « Le blend de la Brûlerie »

*Prix TTC service compris*

Mélange 100% Arabica, un café tout en rondeur avec des notes cacaotées. 3 €

### Expresso « Le café Sigalas »

Un café d'Ethiopie Yrgacheffe vieilli 9 semaines en barriques de Sauternes du Château Sigalas-Rabaud. 5 €

**Thés et infusions du Palais des thés** 4 €

## La boutique du Parc

Découvrez nos produits favoris pour réussir vos plus belles préparations.

	<i>Prix TTC</i>
Miel du Château de Germigney	15 €
Tablette de chocolat "Le Parc" 70 % cacao	8 €
Mélanges d'épices Tom Kha Gaï	10 €
Vanille de Madagascar	10 €
Vinaigre de vin jaune	20 €
Tablier "Le Parc"	25 €
Casseroles Cristel	
Ø 9 cm	30 €
Ø 12 cm	45 €

Nous recherchons chaque jour des produits de qualité chez des producteurs de choix

<b>La Brigade des épices</b>	Saint Apollinaire
<b>Terre exotique</b>	Roche carbon
<b>La Grange Melot</b>	La Chevillotte
<b>Pierre Petetin</b>	Beure
<b>Chocolaterie de l'Opéra</b>	Châteaurenard
<b>Marc Janin MOF</b>	Champagnole
<b>Les Gueules salées</b>	Lorient
<b>Margain Marée</b>	Dole
<b>Boulangerie Amiot</b>	Saône

