

LA CARTE

Entrées

Prix TTC service compris

| | |
|--|------|
| L'Asperge Mayonnaise au plancton, crème de wasabi et caviar | 18 € |
| Le Pois cassé En mousseline, bouillon thaï et sésame | 16 € |
| Le Céleri En rémoulade au raifort, truite fumée et citron confit | 20 € |

Plats principaux

| | |
|--|------|
| Moule de Groix Pomme de terre et carotte au nori, velouté au curry | 36 € |
| Le Maigre de ligne Nacré, risotto d'asperges et sauce américaine à la verveine | 42 € |
| Le Veau Laqué à l'ail noir, oignon confit et mousseline aux ris de veau, jus aux oursins | 38 € |

Desserts

| | |
|--|------|
| Les Fromages De la Maison Marc Janin Meilleur Ouvrier de France | 14 € |
| Le Chocolat Intense en tarte tiède, sorbet cacao aux infusions de Earl Grey | 16 € |
| La Poire Pochée au citron yuzu, crème anglaise aux zestes de citron jaune et sorbet citron noir | 14 € |
| Le Curry vert Dessert sélectionné à la finale du Championnat de France des desserts par Louise Begrand | 16 € |

Veau origine France

MENU DU CHEF

En 6 services



Je vous invite à la découverte des meilleurs produits du moment, et emmène tous vos sens dans une balade gourmande au cœur du Parc Micaud.

Pour sublimer votre expérience gustative, un accord mets et vins adapté vous est également proposé. Bonne dégustation.

Prix TTC service compris

| | |
|---|-------|
| Prix unique par personne sans fromages | 95 € |
| Menu avec assiette de fromages Marc Janin MOF | 105 € |
| Accord mets et vins | 60 € |

6 verres de 8 cl

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

Expresso « Le café Sigalas » 5 €
Un café d’Ethiopie Yrgacheffe vieilli 9 semaines en barriques de Sauternes du Château Sigalas-Rabaud.

Thés et infusions Ypisté 4 €

La boutique du Parc

Découvrez nos produits favoris pour réussir vos plus belles préparations.

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

La Brigade des épices Saint Apollinaire

Terre exotique Rochecorbon

La Grange Melot La Chevillotte

Ypisté Besançon

Chocolaterie de l’Opéra Châteaurenard

Marc Janin MOF Champagnole

Les Gueules salées Lorient

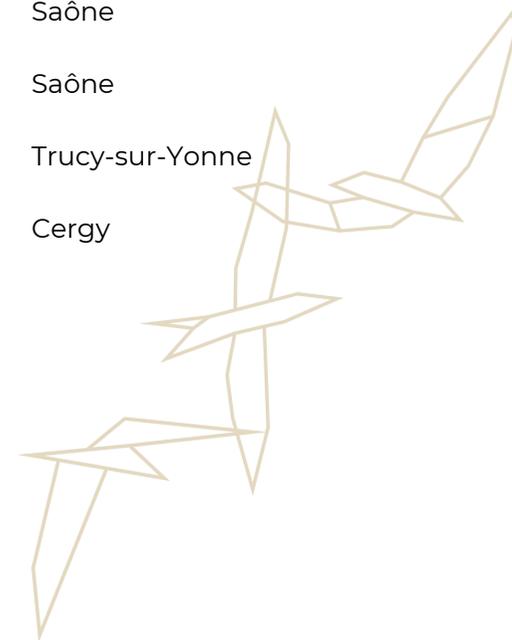
Margain Marée Dole

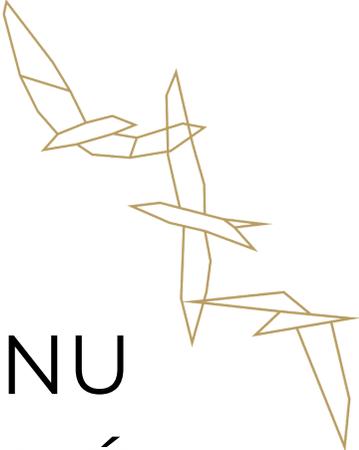
Boulangerie Amiot Saône

La Chèvrerie d’Aude Saône

Aquaculture Crisenon Trucy-sur-Yonne

Safran Aurore Paillard Cergy





MENU DU MARCHÉ

L'inspiration du jour de notre
Chef directement dans votre
assiette !

Entrée - Plat - Dessert

Uniquement
du mercredi au vendredi midi

