

Hostellerie du Parc
Restaurant La Table de

Nicolas

A la Carte

Les entrées

- Saint Marcellin IGP chaud, figues au miel et romarin **12 euros.**
-
- Crevettes sauvages, bouillon THAÏ et Nouilles chinoises **14 euros.**
-
- Le Foie gras du Moment **17 euros.**
-
- Crémeux de champignons de saison, œufs coulants aux
• Épices d'Éthiopie **12 euros.**

Les plats

- Souris d'agneau confite dans un jus de cèpes **21 euros.**
-
- Risotto aux Noix de Saint Jacques, Vierge de Légumes
• et graines de courges **24 euros.**
-
- Turbot à l'Arête, salade d'Herbes, échalotes confites
• et crème de brocolis **19**
euros.
-
- Le burger à la viande d'Aubrac **18**
euros.
-
- Filet de lieu fumé, crème d'ail douce parfumée au combava **18 euros.**
-

- **Les desserts**

- Crème brûlée à la Chartreuse **9 euros.**
-
- Baba au Rhum

9 euros.

-
- Entremet pistache, crumble de sablé breton au sésames
- torréfiés **11**
euros.
-
- Mousse de cheese cake parfumé au yuzu, condiment
- citron confit **11**
euros.

Tarifs TTC service compris