

Menu Découverte à 29 euros.
à 26 euros.- sans dessert



Le Feuilleté de Champignons à l'anis vert 

Le poulet au Riesling, nouilles alsaciennes 

Le dessert du moment

Menu Chérubin à 13 euros.

à 11 euros.- sans glace

Jusqu'à 12 ans

La Crème de Légumes

L'effiloché de poulet et ses pâtes au beurre 

La glace panachée



*Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produit bruts conformément au label
Fait Maison ; voilà pourquoi nous sommes aussi Maître Restaurateur.*

Les glaces et sorbets proviennent de la maison Ehrard à Masevaux .

*Vous trouverez aussi à l'accueil une fiche récapitulant les différents allergènes contenus
dans nos plats.*

Menu Plaisir à 55 Euros.

(Menu à prendre pour l'intégralité de la table)

*Terrine de choucroute au Foie gras
Et aux primeurs* 🍷

*Velouté de Poireaux au gingembre,
Brochette de Gambas et Jambon de pays*

*Magret de Canard rôti, sauce au
Pain d'épices et au miel de la région*

*Nid glacé au Citron vert et
Dôme meringué au Basilic*

Toute l'équipe du Parc Hôtel vous souhaite un bon appétit.

Selon vos Envies

<i>La Terrine de Choucroute au Foie gras et aux primeurs</i> 	19.-
<i>Le Munster chaud au cumin sur canapé de pommes de terre</i>  	17.-
<i>Le Foie gras de Canard maison aux épices, chutney d'oignons</i> 	21.-
<i>Le Gravlax de Saumon d'Ecosse, Condiment doux au wasabi</i>	19.-
<i>La Suggestion du moment</i>	
<i>Le Velouté de poireaux au gingembre, Gambas et jambon de pays sur brochette</i>	24.-
<i>Le Filet de rouget à la plancha, Jus de viande et Risotto aux légumes</i>	24.-
<i>La Pêche du moment, émulsion à la crème de Langoustines</i>	24.-
<i>La Pièce de Bœuf Black Angus, Millefeuille de Beurre à l'ail d'ours Et fève Tonka</i>	26.-
<i>Le Magret de Canard poêlé, Sauce au pain d'épices et au miel</i>	26.-
<i>Le Poulet au Riesling à l'alsacienne, pâtes au beurre</i> 	22.-
<i>La Suggestion du moment</i>	
<i>Les Fromages assortis</i>	8.-
<i>L'Orange soufflée au grand Marnier et écorces d'oranges</i>	10.-
<i>Le Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer Et raisins de Corinthe</i> 	10.-
<i>Le Nid meringué au basilic et dôme glacé au citron vert</i>	10.-
<i>La Crème brûlée maison de saison</i>	9.-
<i>Le Gâteau Caramel Beurre salé, glace caramel</i> 	10.-
<i>La Suggestion du moment</i>	

Pour une meilleure préparation, nous vous prions de commander vos desserts en début de repas.

Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction des saisons et du marché.

 : Plat du terroir

 : plat végétarien

Menu tentation à 42 euros.-

ou 47 euros.- (avec fromage)

ou 36 euros.- (entrée + plat)

ou 32 euros (plat + dessert)

*Gravlax de Saumon d'Écosse, Condiment doux au Wasabi
Ou Foie gras de Canard aux épices, chutney d'oignons (+3 euros)*



Ou La suggestion du moment

*Pièce de Bœuf Rôti Black Angus,
Millefeuille de beurre à l'ail d'ours et à la fève Tonka (+ 2 euros)
Ou Pêche du moment, émulsion à la crème de Langoustines*

Ou La suggestion du moment

Les trois Fromages assortis

*Orange soufflée au Grand Marnier, Ecorces d'oranges
Ou Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer et Crème
anglaise*



Ou La suggestion du moment

Toute l'équipe du Parc Hôtel vous souhaite un bon appétit.