



Hôtel du Parc

Hôtel & restaurant



Hôtel du parc - Cransac



Hotelduparc-cransac.com

ENTRÉES

- Velouté ou soupe de saison 10€
- Assiette de charcuterie 15€
- Feuilleté de ris d'agneau aux cèpes accompagné de sa salade de mâche 15€
- 12 escargots de Bourgogne 16€
- Tartare de st jacques aux agrumes et passion 20€
- Cuisses de grenouille en persillade 20€
- Planche de charcuterie pour 2 personnes minimum 25€
10€/personne en supplément

SALADES

- LA BELLE DU PARC 15€
Mesclun, chèvre chaud au lard sur farçous, magret fumé, cou farci de canard, tomates séchées
- LA VEGETARIENNE 15€
Mâche et salade, assortiment de légumes de saison, suprême d'orange, grenade

PLATS

- Chou farci 15€
- Tête de veau sauce gribiche 16€
- Filet de sandre au Laguiole sauce beurre nantais 18€
- Côtes d'agneau de pays 19€
- Pappardelles aux gambas sauce crustacés 20€
- Entrecôte charolaise maître d'hôtel 25€
- Suppléments :
Frites 4€ / Aligot 5€

FROMAGES À 8€

- Plateau de fromages de pays

DESSERTS À 8€

- Tarte bourdaloue
- Coupetade aux pommes et caramel beurre salé
- Eclair chocolat noisette
- Crème caramel

GLACES

- 1 boule : 2.50€ 2 boules : 5€ 3 boules : 7.50€
- Glaces : Chocolat noir, Caramel beurre sel de Guérande, Café, Vanille, Framboise, Fraise, Fruits de la passion, Cassis, Citron vert

MENU À 30€

- Feuilleté de ris d'agneau aux cèpes accompagné de sa salade de mâche
-La belle du Parc
-12 escargots de Bourgogne

- Côtes d'agneau de pays
-Tête de veau sauce gribiche
-Filet de sandre au Laguiole sauce beurre nantais

- Plateau de 3 fromages

- Dessert au choix

MENU ENFANT À 13€

- Jambon blanc
- Steak haché du boucher & frites
- 1 boule de glace



TOUTES NOS VIANDES ET POISSONS
SONT D'ORIGINES FRANÇAISES ET UE.

L'ÉQUIPE DE L'HÔTEL DU PARC