

# Entrées

Crème de Butternut à la Châtaignes et écume de lard fumé	6
Ceviche de Daurade aux kiwis et pommes granny	7
Ravioles de girolles girolles et crème d'ail légère	9
Foie Gras de Canard chutney ananas, gelée tropical et toast	11
Haddock fumé rémoulade de céleri et fenouil craquant au citron vert	8

# Viandes

Véritable Parmentier et son jus corsé Frisée fine en vinaigrette	15
Filet mignon de Cochon cuit en basse température Purée de panais et bouquetière de légumes	17
Suprême de volaille cuit en basse température Timbale de macaronis parfumée à la truffe, parmesan et blettes	19
Pièce du Boucher Frites et Salade	16
Tartare de Bœuf assaisonné par nos soins Pomme Pont Neuf et salade	18

# Poissons

Tous nos produits proviennent de la poissonnerie O 'concept situé au Plessis Robinson

Tataki de Thon Albacore Wok de légumes	19
Saint Jacques d'Honfleur Risotto de Crozet aux butternuts, écume Noilly prat	22
Dos de Lieu Noir doré Tagliatelles fraîches à la crème citronnée, émulsion citron vert	18

Notre chef de cuisine élabore chaque plat en fonction des associations de saveurs  
Tout changement/supplément de garniture sera facturé 2.50

*La Veranda*

BRASSERIE



# Salades

Savoyarde	15
Mesclun, Œuf mollet, Lard fumé, Tome de Savoie, pommes de terre, Oignons rouges, Croutons	
Chèvre-miel	16
Trévis, Chèvre frais, Toast, Lardon, Noix, Miel	

# Burgers

Parc Hôtel	18
(Rösti de pomme de terre, steak haché VBF au pesto, tomates confites, compotée d'échalotes)	
Montagnard	17
(Steak haché VBF, Fromage à raclette, salade, tomates, lard, oignon rouge)	
Croque-monsieur	11
Quelques pousses en vinaigrette et frites	

# Pizzas

Margherita	11
Base tomate, mozzarella, olives, origan	
Reine	13
Base tomate, mozzarella, jambons, champignons	
4 fromages	15
Base tomate, mozzarella, fourme d'Ambert, cantal, chèvre	
Parma	16
Base tomate. Après cuisson : Roquette, Parmesan, Jambon de Parme, Tomates confites	
Pollo	15
Base blanche, poulet, pommes de terre. Après cuisson : Crème de Boursin, Roquette	
Mexico	16
Base tomate, poivrons, viande hachée, oignons rouges. Après cuisson : guacamole, roquette, parmesan	
Calzone	16
Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons	

*La Veranda*

BRASSERIE



# Desserts

Ardoise de fromages AOP de nos Régions	7
Café gourmand selon l'inspiration et la créativité du moment	8
Cheesecake Abricots confits au romarin	9
Mi-cuit chocolat et pistache Glace vanille macadamia	9
Crème citron citron confit et meringue sur barre bretonne	7
Brioche Façon pain perdu Boule de glace crème de Bresse	8

## Glaces et Sorbets



Glacier Meilleur Ouvrier de France  
Gérard CABIRON



1 boule 2.50- 2 boules 4.50 - 3 boules 5.50

Lait Coco  
Vanille de Madagascar  
Caramel beurre salé  
Café arabica Colombie  
Spéculoos  
Chocolat

Crème fraiche de Bresse  
Passion du Pérou  
Sorbet à Fraise de SengaSengana  
Sorbet à la mangue Alphonso  
Citron et Basilic

### Menu Enfant 11€

Pizza Margherita  
Ou  
Steak haché frites ou pâtes  
-----  
2 boules de glace

*La Veranda*

BRASSERIE

