

La Carte du Park45

1^{er} plat...

- Le Tourteau servi en émietté dans un verre, écume de yaourt, gelée de concombre-citron, poudre d'agrumes et huile d'avocat. 19€
Flaked crabmeat served in a glass with cucumber and lemon jelly, citrus powder and yoghurt mousse.
- Ravioles de foie gras et gingembre confit, crème de panais, copeaux de châtaigne croustillants, écume persil, croûton de brioche. 24€
Ravioli stuffed with foie gras and ginger marmalade, parsnip cream, crispy chestnut slivers, parsley foam and brioche crouton.
- Les gambas « Cristal-Bay » cuites à la plancha, châtaignes et clémentines Corses, salsifi croquant, suc de crustacés. 28€
"Cristal-Bay" Mediterranean prawns a la plancha, chestnuts and Corsican clementines, crunchy salsify, seafood juices.
- Médaille de homard et ris de veau laqués au jus de sapin, pulpe de châtaignes, panetton au beurre demi-sel. 35€
Lobster medallions and calf's sweetbread with pine juice, chestnut mash, panetton cake made with salted butter.
- Les langues d'oursins servies en coques, fine gelée de chou-fleur, évolution d'une brouillade d'œufs au citron confit, quelques grains de caviar d'Aquitaine. 29€
Sea urchins served in their shells, jellied cauliflower, scrambled eggs with preserved lemons, sprinkling of Aquitaine caviar.
- Terrine de foie gras mi-cuit, confiture de gingembre et pain grillé. 25€
Lightly cooked duck foie gras, ginger marmalade and toast.

Retour de pêche...

- Filet de daurade sauvage cuit sur la peau, salsifi milanaise, écrasée de topinambours aux cébettes, jus d'arêtes et yuzu. 29€
Wild sea bream filet cooked skin side down, Jerusalem artichoke purée with green shallots, Milanese-style salsify, fish bone juice and yuzu.
- Coquille Saint-Jacques de Roscoff et perrugine en superposition, mousseline de pommes de terre à l'ail doux. 31€
Roscoff scallops and perrugine sausage in layers, potato mousseline with sweet garlic.
- Pavé de bar sauvage cuit lentement à l'étouffée, purée de haricots Granja, moules de Bouchot en deux textures. 36€
Filet of wild sea bass slowly braised, mashed Granja beans, mussels in two ways

Terre et Terroirs...

Carré de bœuf charolais rôti au poivre Sarawak, minute d'endive au jambon ibérique, polenta et champignons, jus corsé. <i>Thick Charolais beef steak with Sarawak pepper, seared endive with Iberian ham, polenta and mushrooms, gravy.</i>	33€
Selle et côte double d'agneau des Alpes, cardon glacé au jus, petits patissons farcis oignons-merguez, jus au paprika. <i>Saddle and double rib of French lamb, glazed cardoon, baby winter squash with onion-merguez stuffing, paprika juice.</i>	36€
Canard colvert rôti aux quatre épices, palets de betterave aigre-doux, foie gras poêlé de Chalosse, caramel de noisettes du Piémont. <i>Roasted mallard duck with allspice, sweet and sour beetroot slices, fried Chalosse foie gras, Piedmont hazelnut caramel.</i>	39€

Fromages et Friandises ...

Assortiment de fromages frais et affinés. <i>A selection of cheeses.</i>	11€
Carpaccio d'ananas, saveur citron vert, glace et sorbet. <i>Pineapple carpaccio with lime, ice cream and sorbet.</i>	12€
Triangulaire chocolat au lait, crème légère de marron et ses éclats, glace praliné. <i>Milk chocolate triangle, light chestnut cream with chestnut pieces, praline ice cream.</i>	14€
Cylindre de clémentine corse, meringué citron sur son palet chocolat. <i>Mandarin-meringue cylinder with lemon on a chocolate disk.</i>	16€
Biscuit madeleine citron, crémeux coing aux aromates, mousse fleur d'oranger et son sorbet. <i>Lemon Madeleine biscuit, quince cream with spices, orange flower mousse and sorbet.</i>	14€
L'exotique de fruits frais en transparence au poivre de Jamaïque, crémeux mangue, sphère chocolat blanc. <i>Tropical fresh fruit with allspice, mango cream, white chocolate sphere.</i>	18€
Géométrie de courge pochée saveur citron triangle noix de coco et sorbet maison. <i>Pumpkin poached lemon flavour on a triangle of coconut, sorbet.</i>	18€
Soufflé chaud aux marrons, glace Jack Daniel's, crème de Moore County <i>Chestnut soufflé, its Jack Daniel's ice cream and its Tennessee cream</i>	15€

Les plaisirs du Park45

Menu en 4 services : 60€

Les gambas « Cristal-Bay » cuites à la plancha, châtaignes et clémentines Corses, salsifi croquant, suc de crustacés.

"Cristal-Bay" Mediterranean prawns a la plancha, chestnuts and Corsican clementines, crunchy salsify, seafood juices.

Puis

Coquille Saint-Jacques de Roscoff et perrugine en superposition, mousseline de pommes de terre à l'ail doux.

Roscoff scallops and perrugine sausage in layers, potato mousseline with sweet garlic.

Puis

Selle et côte double d'agneau des Alpes, cardon glacé au jus, petits patissons farcis oignons-merguez, jus au paprika.

Saddle and double rib of French lamb, glazed cardoon, baby winter squash with onion-merguez stuffing, paprika juice.

Puis

Cylindre de clémentine corse, meringué citron sur son palet chocolat.

Mandarin-meringue cylinder with lemon on a chocolate disk.

"45, La Croisette"...

Menu en 3 services : 40€

Ravioles de foie gras et gingembre confit, crème de panais, copeaux de châtaigne croustillants, écume persil, croûton de brioche.

Ravioli stuffed with foie gras and ginger marmalade, parsnip cream, crispy chestnut slivers, parsley foam and brioche crouton.

Puis

Filet de daurade sauvage cuit sur la peau, salsifi milanaise, écrasée de topinambours aux cébettes, jus d'arêtes et yuzu.

Wild sea bream filet cooked skin side down, Jerusalem artichoke purée with green shallots, Milanese-style salsify, fish bone juice and yuzu.

Ou

Carré de bœuf charolais rôti au poivre Sarawak, minute d'endive au jambon ibérique, polenta et champignons, jus corsé.

Thick Charolais beef steak with Sarawak pepper, seared endive with Iberian ham, polenta and mushrooms, gravy.

Puis

Triangulaire chocolat au lait, glace praliné, crème de marron et ses éclats.

Milk chocolate triangle, light chestnut cream with chestnut pieces, praline ice cream.

Ou

Biscuit madeleine citron, crémeux coing aux aromates, mousse fleur d'oranger et son sorbet.

Lemon Madeleine biscuit, quince cream with spices, orange flower mousse and sorbet.

Menu Découverte

pour l'ensemble des convives de la table

Menu en 5 services : 85 €

Les langues d'oursins servies en coques, fine gelée de chou-fleur, évolution d'une brouillade d'œufs au citron confit, quelques grains de caviar d'Aquitaine.

Sea urchins served in their shells, jellied cauliflower, scrambled eggs with preserved lemons, sprinkling of Aquitaine caviar.

Puis

Médaille de homard et ris de veau laqués au jus de sapin, pulpe de châtaignes, panetton au beurre demi-sel.

Lobster medallions and calf's sweetbread with pine juice, chestnut mash, panetton cake made with salted butter.

Puis

Pavé de bar sauvage cuit lentement à l'étouffée, purée de haricots Granja, moules de Bouchot en deux textures.

Filet of wild sea bass slowly braised, mashed Granja beans, mussels in two ways

Puis

Canard colvert rôti aux quatre épices, palets de betterave aigre-doux, foie gras poêlé de Chalosse, caramel de noisettes du Piémont.

Roasted mallard duck with allspice, sweet and sour beetroot slices, fried Chalosse foie gras, Piedmont hazelnut caramel.

Puis

L'exotique de fruits frais en transparence au poivre de Jamaïque, crémeux mangue, sphère chocolat blanc.

Tropical fresh fruit with allspice, mango cream, white chocolate sphere.

Ces plats sont susceptibles de changer suivant l'arrivée du marché.
Dishes are likely to change depending on the produce of the day.