

# La Carte du Park45

## 1<sup>er</sup> 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.*
- Velouté de potiron à l'huile de clémentine, escalope de foie gras poêlée, écume au sapin, 24€  
*Pumpkin soup with clementine oil, pan-fried escalope of foie gras, pine froth.*
- Coquilles Saint-Jacques de « Roscoff » snackées, noix pilées, cèpes rôtis et palette séchée, jus de viande. 34€  
*« Roscoff » scallop morsels, ground walnuts, roasted ceps and dried pork, gravy.*
- Crème de cèpes, copeaux de châtaignes, briochette comme un pain perdu au foie gras. 26€  
*Cream of cep soup, chestnut flakes, brioche cooked like French toast with foie gras.*
- Terrine de foie gras mi-cuit, confiture de gingembre et pain grillé. 25€  
*Lightly cooked duck foie gras, ginger marmalade and toast.*

## Terre et Terroirs...

- La canette en deux variations : filet rôti et cuisse confite, panais et poires rôtis au poivre de la Jamaïque, jus aux épices. 31€  
*Duckling cooked in two ways: roast filet and slow-cooked leg, allspice-roasted parsnips and pears, spicy gravy.*
- Côte de veau dorée au sautoir, endives, chanterelles, carottes braisées, jus fève de Tonka. 37€  
*Sautéed veal chop, endive, chanterelle mushrooms, braised carrots, tonka bean gravy.*
- Noisettes de biche poêlées, salsifi, choux de Bruxelles et girolles, pulpe de rave, jus réduit au genièvre. 38€  
*Pan-fried noisettes of venison, salsify, Brussels sprouts and girolle mushrooms, celariac mash, juniper gravy.*

## Retour de pêche...

Filets de petit pageot de Méditerranée cuits sur la peau, cannelloni à l'encre de seiche. <i>Mediterranean sea bream fillets cooked on the skin, squid ink cannelloni.</i>	26€
Minute de lotte en cuisson douce, aubergines à l'ail doux, encornet au pistou, artichauts, épinards, croustille de parmesan, jus de roche. <i>Lightly cooked monkfish, aubergine with sweet garlic, squid with pesto, artichokes, spinach, crispy Parmesan pastry, juices.</i>	35€
Grosses langoustines croustillantes, écrasé de courges citron-cébettes, jus mousseux à la noix de coco. <i>Large crispy langoustine, lemon and spring onion pumpkin mash, foamed coconut juice.</i>	32€
Aiguillette de Saint-Pierre cuite au plat, jus de trompettes de la mort, fleurs de courgette en brouillade d'oursin, jus d'arêtes. <i>Fried slivers of John Dory, black chanterelle mushroom juice, courgette flowers with scrambled eggs and sea urchins.</i>	35€

## 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€
Lingot chocolat, crème légère de marron et sa glace whisky. <i>Chocolate ingot cake, light chestnut cream and whisky ice cream.</i>	18€
Mac-carré, mousse cacahuètes grillées et praliné, ses tuiles craquantes, sésame doré et sa glace. <i>« Mac-carré » macaroon, roasted peanut praline mousse and crispy tuile biscuits, sesame seeds and ice cream.</i>	14€
Finger exotique, choux croustillant, compotée de mangue et papaye et son sorbet. <i>Tropical-style, crusty choux pastry, mango and papaya compote, sorbet.</i>	14€
Géométrie de courge pochée à la vanille sur son triangle de noix de coco, son sorbet. <i>Pumpkin poached with vanilla on a triangle of coconut, sorbet.</i>	18€
Soufflé Grand Marnier et sa glace. <i>Grand Marnier soufflé and ice cream.</i>	15€

# Les plaisirs du Park45

Menu en 4 services : 60€

Coquilles Saint-Jacques de « Roscoff » snackées,  
noix pilées, cèpes rôtis et palette séchée, jus de viande.  
*"Roscof" scallop morsels, ground walnuts, roasted ceps and dried pork, gravy.*

Puis

Minute de lotte en cuisson douce, aubergines à l'ail doux,  
encornet au pistou, artichauts, épinards,  
croustille de parmesan, jus de roche.  
*Lightly cooked monkfish, aubergine with sweet garlic, squid with pesto,  
artichokes, spinach, crispy Parmesan pastry, juices.*

Puis

Côte de veau dorée au sautoir,  
endives, chanterelles, carottes braisées, jus fève de Tonka.  
*Sautéed veal chop, endive, chanterelle mushrooms, braised carrots, tonka bean juice.*

Puis

Lingot chocolat, crème légère de marron et sa glace whisky.  
*Chocolate ingot cake, light chestnut cream and whisky ice cream.*

## "45, La Croisette"...

Menu en 3 services : 40€

Velouté de potiron à l'huile de clémentine,  
escalope de foie gras poêlée, écume au sapin.  
*Pumpkin soup with clementine oil, pan-fried escalope of foie gras, pine froth.*

Puis

Filets de petit pageot de Méditerranée cuits sur la peau,  
cannelloni à l'encre de seiche.  
*Mediterranean sea bream fillets cooked on the skin, squid ink cannelloni.*

Ou

La canette en deux variations : filet rôti et cuisse confite,  
panais et poires rôtis au poivre de la Jamaïque, jus aux épices.  
*Duckling cooked in two ways: roast filet and slow-cooked leg,  
allspice-roasted parsnips and pears, spicy gravy.*

Puis

Mac-carré, mousse cacahuètes grillées et praliné,  
ses tuiles craquantes, sésame doré et sa glace.  
*"Mac-carré" macaroon, roasted peanut praline mousse and crispy tuile biscuits,  
sesame seeds and ice cream.*

Ou

Finger exotique, choux croustillant,  
compotée de mangue et papaye, son sorbet  
*Tropical-style, crusty choux pastry, mango and papaya compote, sorbet.*

# Menu Découverte

pour l'ensemble des convives de la table

Menu en 5 services : 80 €

Crème de cèpes, copeaux de châtaignes,  
briochette comme un pain perdu au foie gras.  
*Cream of cep soup, chestnut flakes, brioche cooked like French toast with foie gras.*

Puis

Grosse langoustine croustillante,  
écrasé de courges citron-cébettes, jus mousseux à la noix de coco.  
*Large crispy langoustine, lemon and spring onion pumpkin mash, foamed coconut juice.*

Puis

Aiguillette de Saint-Pierre cuite au plat, jus de trompettes de la mort,  
fleurs de courgette en brouillade d'oursin, jus d'arêtes.  
*Fried slivers of John Dory, black chanterelle mushroom juice,  
courgette flowers with scrambled eggs and sea urchins.*

Puis

Noisettes de biche poêlées,  
salsifi, choux de Bruxelles et girolles, pulpe de rave,  
jus réduit au genièvre.  
*Pan-fried noisettes of venison, salsify,  
Brussels sprouts and girolle mushrooms, celariac mash, juniper gravy.*

Puis

Géométrie de courge pochée à la vanille  
sur son triangle de noix de coco et son sorbet.  
*Pumpkin poached with vanilla on a triangle of coconut, sorbet.*

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