

La Carte du Park45

1^{er} plat...

Terrine de foie gras mi-cuit
confiture de gingembre et pain grillé.

Duck foie gras, ginger jam and toasts.

21€

Emietté de tourteaux, pulpe d'avocat épicée,
gelée et huile de citron, dés de mangue, écume d'orange.

Crab meat, spicy avocado pulp and mango cubes, citrus oil and orange mousse.

19€

Velouté de potiron au citron confit, gambas
poêlées aux cébettes, écume de noisette grillée du Piémont.

Cream of pumpkin with lemon confit, shrimp fried with green onions, hazelnut foam.

23€

Effilochés d'aubergine marinée à l'ail et piment d'Espelette
langue d'oursin, émincée de poulpe, pousse de salade, écume iodée.

Eggplant marinated in garlic and pepper from Espelette, urchin, octopus, salad, iodine foam.

26€

Terre et Terroirs...

Quasi, jarret et rognon de veau en différentes cuissons,
déclinaison autour du panais :
pulpe fine, tronçon rôti à l'ail, chips croustillante, jus corsé.

Quasi, ham and veal kidney in different cooks, variation around the parsnips, crispy chips.

30€

Côte de porc Basque rôtie au sautoir,
purée de céleris rave, girolles justes tombées,
pied en poupeton de choux vert glacé au jus de viande.

Roasted pork chop, mashed celery root, girolles, poupeton of green cabbage and pork foot.

30€

Poitrine de pigeon rôtie en viennoise de citron confit,
cébette et pignons, poires snackées aux épices douces,
escalopines de foie gras poêlées,
la cuisse en finger croustillant aux fruits secs et pistaches torréfiées.

*Pigeon breast in a crust of lemon confit, small white onion and pine nuts, pears,
fried foie gras, leg in a finger dried fruit crunchy and roasted pistachios.*


34€

Déclinaison autour du cèpe : en velours, rôti à l'ail, frit, confit aux
cébettes et lard paysan, en carpaccio à l'huile de noisette,
huile d'olive et jus de viande.

Variation around the mushroom cepe, olive oil and meat juice.

25€

Retour de pêche...



Coquilles Saint Jacques en viennoise de tête de veau,
salsifis milanaise, jus acidulé et gribiche pour saucer.
Scallops in ahead veal crust, salsifi fried, sour juice and gribiche dressing.
29€

Filets de rouget en croûte de pain,
brandade gratinée, fine râpée de poutargue,
réduction d'arrête au vin rouge.
*Red snapper Fillets in a crust of bread, brandade cod, fine
grated bottarga, reduction of fish bones with red wine.*
30€

Filet de dorade grise à la plancha,
Canneloni d'artichauts et girolles à l'ail doux,
marinière de coquillages et huile d'olive de Callas
*Gray bream fillet a la plancha, Cannelloni artichokes
and girolles with a sweet garlic, Callas olive oil.*
27€

Fromages et Friandises ...

Assortiment de fromages frais et affinés.
A selection of cheeses...
11€

Triangulaire chocolat noir, chantilly au lait
et son sorbet framboise sur sa dacquoise praliné.
Triangular dark chocolate, milk chantilly and raspberry sorbet on its dacquoise praline.
13€

Grâtin de figue, fondant aux amandes et son sorbet Mure.
Gratin of fig, almonds cake and blackberry sorbet.
12€

Crèmeux poire sur son sablé, émulsion pruneaux et ses chips.
Creamy pear on sablé, prune emulsion and sugar chips.
11€

Bonbons chocolat, mousse caramel et ses pommes confites,
tuiles aux arachides.
Chocolate candies, caramel mousse and candied apples, tiles of peanuts.
12€

Assiette de fruits frais et ses sorbets.
Beautiful plate of fruits and sorbets.
9€

"45, La Croisette"...

40€

Velouté de potiron au citron confit, Gambas poêlées aux cébettes, écume de noisette grillée du Piémont.

*Cream of pumpkin with lemon confit,
shrimp fried with green onions, hazelnut foam.*

Puis

Filet de dorade grise à la plancha,
Canneloni d'artichauts et girolles à l'ail doux,
marinière de coquillages et huile d'olive de Callas

*Gray bream fillet a la plancha, Cannelloni artichokes
and girolles with a sweet garlic, Callas olive oil.*

Ou

Quasi, jarret et rognon de veau en différentes cuissons, déclinaison autour du panais : pulpe fine, tronçon rôti à l'ail, chips croustillante.

*Quasi, ham and veal kidney in different cooks,
variation around the parsnips, crispy chips, spicy juice.*

Puis

Crèmeux poire sur son sablé, émulsion pruneaux et ses chips.

Creamy pear on sablé, prune emulsion and sugar chips.



Les plaisirs du Park45

60€

Coquilles Saint Jacques en viennoise de tête de veau,
salsifis milanaise, jus acidulé et gribiche pour saucer.

Scallops in ahead veal crust, salsifi fried, sour juice and gribiche dressing.

Puis

Déclinaison autour du cèpe : en velours, rôti à l'ail, frit, confit aux cébettes et lard paysan, en carpaccio à l'huile de noisette, huile d'olive et jus de viande.

Variation around the mushroom cepe, olive oil and meat juice.

Puis

Côte de porc Basque rôti au sautoir,
purée de céleris rave, girolles justes tombées,
pied en poupeton de choux vert glacé au jus de viande.

Roasted pork chop, mashed celery root, girolles, poupeton of green cabbage and pork foot.

Puis

Bonbons chocolat,
mousse caramel et ses pommes confites, tuiles aux arachides.

Chocolate candies, caramel mousse and candied apples, tiles of peanuts.

