

## ENTRÉES ✳ STARTERS

Bisque d'ÉCREVISSES, crème fouettée Crayfish bisque, lightly whipped cream	11 €
SAUMON froid à la parisienne Parisian-style cold salmon	12 €
ŒUF en cocotte, épinards et girolles, jus d'un rôti Coddled egg, spinach and girolles, cooking jus	9 €
Terrine de FOIE GRAS DE CANARD des Landes, poivre et sel Terrine of duck foie gras from Landes region, pepper and salt	18 €

## LÉGUMES ET PÂTES ✳ VEGETABLES & PASTA

Soupe de PETITS POIS et de leurs cosses, croûtons dorés Green pea soup, browned croutons	9 €
ASPERGES BLANCHES des Landes pochées, sauce hollandaise Poached white asparagus from Landes region, hollandaise sauce	11 €
Cocotte de LÉGUMES fondants à peine gratinés Oven-grilled tender vegetables	16 €
Coquillettes JAMBON BLANC/TRUFFE/COMTÉ Elbow pasta with ham, truffle and Comté cheese	1/2 13 € 21 €

## POISSONS ✳ FISH

Darne de SAUMON grillée, haricots verts liés d'un beurre d'herbes, sauce béarnaise Grilled salmon steak, french beans and herbs butter, béarnaise sauce	21 €
LOTTE en médaillons à l'américaine, riz Madras American-style medallion of anglerfish, Madras rice	24 €
MERLAN à la grenobloise, pousses d'épinard à peine tombées Grenobloise-style whiting, baby spinach	22 €
SOLE meunière, pommes grenaille Sautéed sole meunière, grenaille potatoes	32 €

## VIANDES ✳ MEAT

Fricassée de VOLAILLE FERMIÈRE, macaronis au Beaufort Fricassee of free-range poultry, macaroni with Beaufort	24 €
AGNEAU DE LAIT sauté minute, légumes printaniers Quick-sautéed milk-fed lamb, spring vegetables	30 €
ENTRECÔTE, sauce aux poivres, cœur de laitue, pommes Pont-Neuf Ribsteak, two peppers sauce, lettuce heart, Pont-Neuf potatoes	28 €
BOUDIN NOIR de cochon Ibaïona rissolé aux deux pommes Ibaïona black pudding with roasted apple and mashed potatoes	19 €

## GARNITURES ✳ SIDE DISH 6 €

POUSSES D'ÉPINARD à peine tombées Baby spinach	6 €
POMMES GRENAILLE sautées Sautéed grenaille potatoes	6 €
HARICOTS VERTS liés d'un beurre d'herbes french beans and herbs butter	6 €

## LES CLASSIQUES DU PARC ✳ LE PARC CLASSICS

SALADE "CAESAR" au poulet selon Jean-Louis Chicken Caesar salad	16 €
HAMBURGER du Chef, pommes paille Chef's hamburger, straw potatoes	18 €
CLUB du Parc crustacé/tomate/romaine Club of the Parc shellfish/tomatoe/romaine lettuce	17 €

## MENU DU JOUR ✳ TODAY'S MENU

entrée, plat ou plat dessert 33 €  
entrée, plat et dessert 37 €

## FROMAGES ✳ CHEESES

Sélection de FROMAGES du moment A selection of fine cheeses	11 €
--	------

## DESSERTS

MILLEFEUILLE à la vanille Vanilla millefeuille	7 €
Tarte au CHOCOLAT AMER Bitter chocolate tart	9 €
Vacherin VANILLE/FRAISE Vanilla/strawberry vacherin	9 €
Clafoutis aux POIRES servi tiède Pear batter-pudding served warm	7 €
MOKA de tradition Traditional moka cake	7 €
Salade de FRUITS d'ici et d'ailleurs, granité au Jurançon Fruit salad, Jurançon wine granité	8 €
Coupe glacée POMME/CARAMEL Apple/toffee iced cup	8 €
Assortiment de GLACES et SORBETS Ice cream and sorbet selection	7 €

## ENTRÉES ✦ STARTERS

Bisque d'ÉCREVISSES, crème fouettée Crayfish bisque, lightly whipped cream	11 €
SAUMON froid à la parisienne Parisian-style cold salmon	12 €
ŒUF en cocotte, épinards et girolles, jus d'un rôti Coddled egg, spinach and girolles, cooking jus	9 €
Terrine de FOIE GRAS DE CANARD des Landes, poivre et sel Terrine of duck foie gras from Landes region, pepper and salt	18 €

## LÉGUMES ET PÂTES ✦ VEGETABLES & PASTA

Soupe de PETITS POIS et de leurs cosses, croûtons dorés Green pea soup, browned croutons	9 €
ASPERGES BLANCHES des Landes pochées, sauce hollandaise Poached white asparagus from Landes region, hollandaise sauce	11 €
Cocotte de LÉGUMES fondants à peine gratinés Oven-grilled tender vegetables	16 €
Coquillettes JAMBON BLANC/TRUFFE/COMTÉ Elbow pasta with ham, truffle and Comté cheese	21 €

## POISSONS ✦ FISH

Darne de SAUMON grillée, haricots verts liés d'un beurre d'herbes, sauce béarnaise Grilled SALMON steak, french beans and herbs butter, béarnaise sauce	21 €
LOTTE en médaillons à l'américaine, riz Madras American-style medallion of anglerfish, Madras rice	24 €
MERLAN à la grenobloise, pousses d'épinard à peine tombées Grenobloise-style whiting, baby spinach	22 €
SOLE meunière, pommes grenaille Sautéed sole meunière, grenaille potatoes	32 €

## VIANDES ✦ MEAT

Fricassée de VOLAILLE FERMIÈRE, macaronis au Beaufort Fricassee of free-range poultry, macaroni with Beaufort	24 €
AGNEAU DE LAIT sauté minute, légumes printaniers Quick-sautéed milk-fed lamb, spring vegetables	30 €
ENTRECÔTE, sauce aux poivres, cœur de laitue, pommes Pont-Neuf Ribsteak, two peppers sauce, lettuce heart, Pont-Neuf potatoes	28 €
BOUDIN NOIR de cochon Ibaïona rissolé aux deux pommes Ibaïona black pudding with roasted apple and mashed potatoes	19 €

## GARNITURES ✦ SIDE DISH

6 €

POUSSES D'ÉPINARD à peine tombées Baby spinach
POMMES GRENAILLE sautées Sautéed grenaille potatoes
HARICOTS VERTS liés d'un beurre d'herbes french beans and herbs butter

## LES CLASSIQUES DU PARC ✦ LE PARC CLASSICS

SALADE "CAESAR" au poulet selon Jean-Louis Chicken Caesar salad	16 €
HAMBURGER du Chef, pommes paille Chef's hamburger, straw potatoes	18 €
CLUB du Parc crustacé/tomate/romaine Club of the Parc shellfish/tomatoe/romaine lettuce	17 €

## MENU EXPÉRIENCE ✦ DISCOVERY MENU

menu composé par le chef

entrée, plat ou plat dessert 43 €

entrée, plat et dessert 47 €

## FROMAGES ✦ CHEESES

Sélection de FROMAGES du moment A selection of fine cheeses	11 €
--	------

## DESSERTS

MILLEFEUILLE à la vanille Vanilla millefeuille	7 €
Tarte au CHOCOLAT AMER Bitter chocolate tart	9 €
Vacherin VANILLE/FRAISE Vanilla/strawberry vacherin	9 €
Clafoutis aux POIRES servi tiède Pear batter-pudding served warm	7 €
MOKA de tradition Traditional moka cake	7 €
Salade de FRUITS d'ici et d'ailleurs, granité au Jurançon Fruit salad, Jurançon wine granité	8 €
Coupe glacée POMME/CARAMEL Apple/toffee iced cup	8 €
Assortiment de GLACES et SORBETS Ice cream and sorbet selection	7 €