

HÔTEL DU PARC



IL MAESTRO



LE RESTAURANT

Installé dans cette bâtisse du XVIIIème siècle, Il Maestro vous propose une cuisine raffinée alliant le meilleur de la gastronomie française et italienne. Chaque jour, dès l'aube, nos chefs sont à l'oeuvre pour sélectionner et cuisiner avec soin des produits frais et de la plus haute qualité. Après avoir connu les plus grands établissements parisiens, c'est ici qu'ils ont finalement décidé de poser leurs valises afin d'émerviller vos papilles chaque jour...

Bienvenue à l'Hôtel du Parc

Entrées

TOMATE BURRATA AU BASILIC 18
(ANTIPASTI)

FOIE GRAS MAISON TOAST ET SA 26
CONFITURE DE FIGUE

RAVIOLES DE ROYAN À LA CRÈME DE 16
CIBOULETTE

TARTARE DE SAUMON 18

Salades

SALADE CÉSAR

SALADE ROMAINE, POULET MARINÉ,
CROÛTONS, CONCOMBRE, TOMATE, PARMESAN, ŒUF,
SAUCE CAESAR 18

SALADE CROUSTILLANT DE CHÈVRE

SALADE MESCLUN, TOMATE, JAMBON DE PARME,
BRICK AU CHÈVRE, HERBES DE PROVENCE ET MIEL 17

SALADE ITALIENNE

BURRATA, SALADE MESCLUN, TOMATES SÉCHÉES,
MELON, JAMBON DE PARME 14

Plat

NOS POISSONS

PAVÉ DE SAUMON, SAUCE AU BEURRE
BLANC RIZ 28

POISSONS SELON ARRIVAGE

PLAT DU JOUR TOUS LES JOURS
(SAUF SAMEDI ET DIMANCHE)

NOS VIANDES

PAVÉ DE RUMSTEAK, SAUCE POIVRE,
SALADE ET FRITES MAISON 24

MELANZANA GRATINÉE 23
(ESCALOPE DE POULET, AUBERGINE GRATINÉE,
MOZZARELLA)

FILET DE BŒUF, SAUCE GORGONZOLA,
POMMES AU FOUR 38

CONFIT DE CANARD AU FOUR, POMMES
SARLADAISES 24

HAMBURGER DE BŒUF AU CANTAL (OU
BLEU D'Auvergne), SALADE ET FRITES 22
MAISON

Pasta

A decorative wavy line that starts under the 'P' of 'Pasta', goes down and left, then up and right, ending under the 'a'.

TAGLIATELLES SAUMON

22

PENNE NAPOLITAINE

16

Fromage

ASSORTIMENT DE FROMAGES	20
-------------------------	----

FOURME D'AMBERT BLEU D'Auvergne	9
------------------------------------	---

CAMEMBERT	7
-----------	---

FROMAGE DE CHÈVRE	8
-------------------	---

Charcuterie

CHARCUTERIE MIXTE AVEC FROMAGE	21
--------------------------------	----

CHARCUTERIE (1 PERSONNE)	11
--------------------------	----

CHARCUTERIE (2 PERSONNES)	16
---------------------------	----

Dessert

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 10

TARTE TATIN, GLACE VANILLE 11

TIRAMISU 10

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 9

CAFÉ GOURMAND 14

Apéritifs

Chivas Regal	14
Jack Daniel's	13
J&B	10
Ricard	9
Pastis	9
Campari	8
Kir Mure ou Kir Cassis	8
Martini blanc ou rouge	8
Gin	12
Tequila	12
Aperol Spritz	12
Bière bouteille: Desperados, Leffe, Heineken	8

Soft

Coca-Cola, Schweppes	6
Limonade, Perrier	6
Jus de fruits	6
(orange, pomme, ananas, banane)	
Eau plate ou gazeuse 50cl	5,5
1L	7,5

Boissons Chaudes

Expresso/ Décaféiné / Allongé	3,5
Double expresso	5,5
Chocolat chaud	7
Thé	6

Digestifs

Get 31	12
Get 27	12
Cognac	14
Calvados	14
Diplomatico	14
Rhum ambré	14
Limoncello	12
Bailey's	12

Les vins

BLANC	VERRE	¼	½	BTL
CHARDONNAY	7	12	19	30
PIANO MALTESE	7	12	20	35
CHABLIS	-	-	-	38
ROSÉ	VERRE	¼	½	BTL
ULTIMATE PROVENCE	8	12	18	38
LINUTY PRESTIGE	-	-	-	46
ROUGE	VERRE	¼	½	BTL
CÔTE-DU-RHÔNE GUIGAL	9	12	19	39
CHINON	7	12	19	32
MONTEPULCIANO	6.5	12	19	32
BROUILLY	8	14	22	38
SAINT EMILION	-	-	-	40

Champagne

	COUPE	BTL
LOUIS CONSTANT	12	60
PROSECCO	8	42



ACCORD METS ET VIN LE CONSEIL DES CHEFS

Afin de sublimer l'expérience gustative de chaque plat, nos chefs vous accompagnent tout au long du repas avec leurs conseils.

Dès l'entrée, vous pouvez opter pour un Chardonnay. Pour les amateurs de notes fruitées, il faudrait plutôt privilégier le Piano Maltese.

Quant à nos plats les plus réconfortants comme la souris d'agneau ou le filet de bœuf, choix idéaux en automne et en hiver, quoi de mieux qu'un verre de rouge ? Le Brouilly serait évidemment un bon choix, mais l'idéal serait de faire confiance au Montepulciano, le vin italien le plus apprécié au sein de notre établissement.

Le Sauternes est quant à lui un vin assez doux qui est parfait pour les desserts, mais tout comme le Chablis, nous vous le conseillons également avec les entrées. Deux vins qui savent ouvrir le bal.

Les cuisines d'Il Maestro vous souhaitent un bon appétit.