

Menu Puy du Fou

Entrée, plat et dessert : 21.50 €



Entrées



Potage du moment

Soup of the day

Œufs de caille panés, purée d'oignons et tomates confites

Breaded quail eggs, onion puree, candied tomatoes

Mille-feuille de betteraves au Boursin, sauce miel et vinaigre balsamique

Beetroots and parsley cheese like a Mille-feuille, balsamic vinegar and honey's dressing

Fricassée de navets aux champignons des bois et à la crème fraîche d'Isigny

Turnips and mushrooms fricassée and Isigny cream sauce

Potiron à l'huile d'olive, crumble noisettes et mâche nantaise

Roasted pumpkin in olive oil, hazelnuts crumble, regional salad

Plats

Plat du jour

Dish of the day

Filet de merlu, beurre blanc à l'orange, émincé d'endives et mousseline de betteraves rouges

Filet of hake, orange butter sauce, sliced endives, beetroots mousseline

Pavé de saumon, crumble à l'aneth, purée de fenouil et mini légumes, sauce vierge

Large piece of salmon, dill crumble, fennel puree, small vegetables, olive oil sauce

Filet de canette de la maison Soulard mariné aux agrumes, réduction d'épices, pommes de terre grenailles

Bobbin fillet from Soulard producer, marinated with citrus fruits, spice reduction, roasted potatoes



Mignon de porc bardé dans sa poitrine fumée, sauce barbecue, gratin de rutabagas

Tenderloin pork fillet barded with bacon, barbecue sauce, rutabagas

Lentilles vertes du Puy, écume fumée, mini carottes fanes glacées

Green lentils, smoked foam, small carrots





• Menu Puy du Fou •

Entrée, plat et dessert : 21.50 €

Desserts



Les 2 fromages affinés choisis sur notre plateau

Two mature cheeses chosen in our cheese board



Le Mont – Blanc

Crème de marrons, meringue, crème fouettée à la vanille

Mont-Blanc : chestnut cream, meringue, whipped vanilla cream

Cheesecake à la passion et son coulis

Passion fruits cheesecake and its coulis

La tarte Tatin de poires à ma façon

Warm pears and caramelized tart like a tarte Tatin

Glace et Sorbet (2 boules)

Ice Cream and Sorbet (2 scoops)

Parfums de glaces : Vanille, Café, Chocolat, Caramel au beurre salé, Calvados

Ice cream flavour: *Vanilla, Coffee, Chocolate, Salted Caramel, Calvados (alcohol)*

Parfums de sorbets : Fraise, Cassis, Passion, Citron jaune, Troussepinette rouge, Ananas, Mandarine, Poire Williams

Sorbet flavour: *Strawberry, Blackcurrant, Passion fruit, Lemon, Red troussepinette (local alcohol), Pineapple, Mandarin, Williams pear*

Nous approvisionnons nos glaces chez un maître-artisan glacier : Fleur de glace.

We buy our ice-creams from a master ice-cream maker : Fleur de glace.



• Menu Aloé •

Entrée, plat et dessert : 28.50 €

Starter, main course and desert: 28.50 €

***Entrée, plat, fromage et dessert : 31.50 €**

** Starter, main course, cheese and desert: 31.50 €*

Entrées

**Foie-gras de canard de la maison Rougié,
parfum de cannelle en biscuit et en compote de pommes**

Homemade duck Foie-gras from Rougié producer, perfume of cinnamon : biscuit and apples compote



Noix de Saint-Jacques snackées, mousseline de panais à la vanille, chorizo et pignons de pin

Roasted Scallops, vanilla parsnip mousseline, chorizo and pine nuts

Plats

Médailillon de lotte à la citronnelle, émulsion de lard ibérique, fondue de poireaux au chorizo

Lemongrass monkfish medallions, Iberian bacon emulsion, leeks cooked in butter with chorizo

Agneau cuit à basse température, gratin dauphinois et jus à la sauge

Filet of lamb cooked at low temperature, potatoes gratin, sage gravy

Fromage*

Pétales de Tête de moine, confiture de cerise noire

Petals of Tête de moine (Swiss cheese), black cherry jam

Desserts

Citron, meringue et sablé déstructurés

Lemon, meringue and shortbread

La tartelette chocolat mendiant

Dry fruits on chocolate like a tart



• *Formule du midi* •

Lunch menu : 15.00 €

Déjeuner du Lundi au Vendredi, sauf jours fériés

Plat du jour + café gourmand **15.00 €**

Main Course of the day + gourmet coffee

Available for lunch on Monday to Friday except holidays

Allergènes à déclaration obligatoire

Ces aliments allergènes sont susceptibles d'être présents dans nos préparations. Pour plus d'informations ou pour toute personne allergique, merci de vous rapprocher de notre équipe en salle.

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge...),
Crustacés et produits à base de crustacés,
Œufs et produits à base d'œufs,
Poissons et produits à base de poissons,
Arachides et produits à base d'arachides,
Soja et produits à base de soja,
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache...),
Céleri et produits à base de céleri,
Moutarde et produits à base de moutarde,
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,
Anhydride sulfureux et sulfites,
Lupin et produits à base de lupin,
Mollusques et produits à base de mollusques,

Toutes nos viandes sont issues de bœufs nés, élevés et abattus en France

Sauf Inspiration du Jour : origine selon arrivage



Menu Enfant Jusqu'à 12 ans

1 boisson comprise (soda, jus d'orange ou sirop)

Formule Plat + Dessert à 10.00 €

Steak haché ou Poisson du marché

Accompagnement : Pâtes et/ou Légumes

Glace 2 boules ou Yaourt

Children Menu up to 12 years old

1 drink included (soda or orange juice or fruit syrup)

**Two dishes for 10.00 €
Main Course + Dessert**

Minced beef or Fish back from market

Served with : Pasta and/or Vegetables

Ice cream (2 scoops) or Yogurt

• A la Carte •

Entrées / To start

Potage du moment

Soup of the day

5.00 €

Œufs de caille panés, purée d'oignons et tomates confites

Breaded quail eggs, onion puree, candied tomatoes

8.00 €

Mille-feuille de betteraves au Boursin, sauce miel et vinaigre balsamique

Beetroots and parsley cheese like a Mille-feuille, balsamic vinegar and honey's dressing

7.50 €

Fricassée de navets aux champignons des bois et à la crème fraîche d'Isigny

Turnips and mushrooms fricassee and Isigny cream sauce

8.50 €

Potiron à l'huile d'olive, crumble noisettes et mâche nantaise

Roasted pumpkin in olive oil, hazelnuts crumble, regional salad

8.00 €

Foie-gras de canard de la maison Rougié, parfum de cannelle en biscuit

et en compote de pommes

Homemade duck Foie-gras from Rougié producer, perfume of cinnamon : biscuit and apples compote

13.00 €

Noix de Saint-Jacques snackées, mousseline de panais à la vanille, chorizo et pignons de pin

Roasted Scallops, vanilla parsnip mousseline, chorizo and pine nuts

13.00 €



Plats / *Main courses*

Plat du jour

Dish of the day

13.00 €

Filet de merlu, beurre blanc à l'orange, émincé d'endives et mousseline de betteraves rouges

Filet of hake, orange butter sauce, sliced endives, beetroots mousseline

14.00 €

Pavé de saumon, crumble à l'aneth, purée de fenouil et mini légumes, sauce vierge

Large piece of salmon, dill crumble, fennel puree, small vegetables, olive oil sauce

14.00 €

Filet de canette de la maison Soulard mariné aux agrumes, réduction d'épices,

pommes de terre grenailles

Bobbin fillet from Soulard producer, marinated with citrus fruits, spice reduction, roasted potatoes

15.00 €

Mignon de porc bardé dans sa poitrine fumée, sauce barbecue, gratin de rutabagas

Tenderloin pork fillet barded with bacon, barbecue sauce, rutabagas

14.50 €

Lentilles vertes du Puy, écume fumée, mini carottes fanes glacées

Green lentils, smoaked foam, small carrots

14.00 €

Médailillon de lotte à la citronnelle, émulsion de lard ibérique, fondue de poireaux au chorizo

Lemongrass monkfish medallions, Iberian bacon emulsion, leeks cooked in butter with chorizo

17.00 €




Agneau cuit à basse température, gratin dauphinois et jus à la sauge

Filet of lamb cooked at low temperature, potatoes gratin, sage gravy

17.00 €



Fromages | Local Cheeses

	Les 2 fromages affinés choisis sur notre plateau <i>Two mature Cheeses chosen on our cheese board</i>	5.50 €
	Les 3 fromages affinés choisis sur notre plateau <i>Three mature Cheeses chosen on our cheese board</i>	7.00 €
	Les 4 fromages affinés choisis sur notre plateau <i>Four mature Cheeses chosen on our cheese board</i>	9.00 €
	Pétales de Tête de moine, confiture de cerise noire <i>Petals of Tête de moine (Swiss cheese), black cherry jam</i>	8.00 €

Desserts | To finish

Le Mont – Blanc Crème de marrons, meringue, crème fouettée à la vanille <i>Mont-Blanc : chestnut cream, meringue, whipped vanilla cream</i>		7.00 €
Cheesecake à la passion et son coulis <i>Passion fruits cheesecake and its coulis</i>		7.00 €
La tarte Tatin de poires à ma façon <i>Warm pears and caramelized tart like a tarte Tatin</i>		7.00 €
Citron, meringue et sablé déstructurés <i>Lemon, meringue and shortbread</i>		8.00 €
La tartelette chocolat mendiant <i>Dry fruits on chocolate like a tart</i>	Parfums de glaces : Vanille, Café, Chocolat, Caramel au beurre salé, Calvados Ice cream flavour: Vanilla, Coffee, Chocolate, Salted Caramel, Calvados (alcohol)	8.00 €
Glace et Sorbet (2 boules) <i>Ice Cream and Sorbet (2 scoops)</i>	Parfums de sorbets : Fraise, Cassis, Passion, Citron jaune, Troussepinette rouge, Ananas, Mandarine, Poire Williams Sorbet flavour: Strawberry, Blackcurrant, Passion fruit, Lemon, Red troussepinette (local alcohol), Pineapple, Mandarin, Williams Pear	5.50 €
