

13 AU 26
MARS
2026

MENU RESTODAYS

4^{ème} édition

lunch 36€ par pers. | **dîner 43€** par pers.

HP



la sélection des vins

prix au verre

VIN BLANC

Chardonnay Gerard Bertrand	8€
Macon village Louis Jadot	9€
Riesling Mathis Bastian	8€
Marsannay Louis Jadot	12€

VIN ROUGE

Minervois Languedoc	10€
Malbec Catalpa	10€
Pinot noir Gerard Bertrand	8€
St Estèphe Château Phelan Ségur 2016	16€

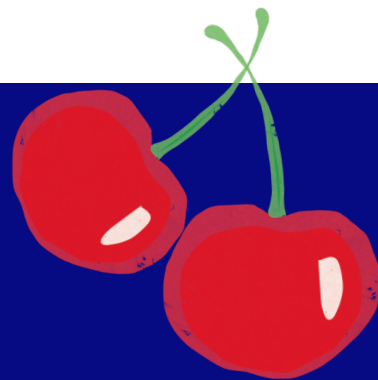
VIN ROSÉ

Minuty Provence	8€
------------------------	----



MENU

Restodays mars 2026



ENTRÉE

DUO CROQUETTES GOURMANDES ARTISANALES

Au choix : cheddar, jambon serrano et/ou chimay

Allergènes : gluten, crustacés, œufs, lait, sulfites

ou

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT ET POIRE

Allergènes : gluten, poissons, soja, sulfites

ou

VELOUTÉ DE MAÏS

Allergènes : gluten, œufs, lait, sulfites

PLAT

TARTARE DE BŒUF HESPER PARK

Allergènes : gluten (blé), œufs, céleri, moutarde, sulfites

ou

SALADE DE PISSENLIT

Lardons rôtis, oignons, pommes de terre, œuf poché et dés de comté

Allergènes : gluten, œufs, lait, sulfites

ou

FILET DE SANDRE RÔTI EN CROÛTE D'HERBES FRAÎCHES

Allergènes : gluten, poissons, lait, sulfites

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

À la vanille de l'île Maurice (Saint Aubin)

Allergènes : œufs, lait

ou

FORÊT NOIRE

Allergènes : gluten (blé), œufs, lait, soja, sulfites

ou

CHEESECAKE MAISON

Allergènes : gluten (blé), œufs, lait



PARTAGEZ

VOS

EXPÉRIENCES



@restauranthesperpark

HP