



M

Menu Templier 26,00 € pers

Nos entrées

Amuse bouche



L'œuf poché, caviar d'aubergine, crème à l'oseille

Ou

Tartare de Saumon, et quinoa parfumé au gingembre et citron vert

Ou

Raviole de parmesan et basilic, émulsion au gorgonzola

Nos plats

Suprême de volaille rôti émulsion au vin jaune légumes du moment

Ou

Filet de daurade, jus court aux fines herbes et légumes du moment

(Supplément 4 €)

Ou

Tête de veau traditionnelle sauce gribiche

Nos Desserts

Fondant au chocolat parfumé au rhum (Maison Berthelot)

Ou

Déclinaison de citron crémeux et sorbet. (Comptoir des templiers)

Ou

Chariot de fromages (Sélection La boîte à fromages Compiègne) (supplément 4,50 €)



Nos plats à la carte

- *Terrine de foie gras de canard maison et son pain grillé* 16,00 €
- *L'œuf poché, caviar d'aubergine et crème à l'oseille* 14,00 €
- *Tranche de thon mariné mi-cuit parfumé aux épices, crème de parmesan* 18,00€
- *Tartare de Saumon, et quinoa parfumé au gingembre et citron vert* 18,00€
- *Noix de Saint Jacques poêlées, fondue de poireaux au beurre blanc* 22,00 €
- *Pavé de Bœuf Angus, sauce morilles pomme de terre rôti* 26,00€
- *Suprême de volaille rôti émulsion au vin jaune et légumes du moment* 22,00 €
- *Filet de daurade, jus court aux fines herbes et légumes du moment* 24,00 €
- *Cœur de ris de veau rôti, sauce au vin jaune* 38,00 €
- *L'ensemble des desserts des menus* 8,50€



*M*enu Manoir 36,00 € pers

Nos Entrées

Amuse bouche



Les noix de st jacques poêlées, fondue de poireaux au beurre blanc Supplément 3.00 €)

Ou

Tranche de thon mariné mi-cuit parfumé aux épices, crème de parmesan

Ou

Terrine de foie gras de canard maison et pain grillé

Nos Plats

Pavé de Bœuf Angus, sauce morilles pomme de terre rôti

Ou

Dos de bar rôti, émulsion au beurre blanc petits légumes

(Supplément 4.00 €)

Ou

Confit d'agneau mariné au quatre épices, pommes vapeur

Nos Desserts

Mille Feuilles caramélisé aux pommes (Comptoir des templiers)

Ou

Crème brûlée Maison (Comptoir des templiers)

Ou

Chariot de fromages (Sélection La boîte à fromage Compiègne) (supplément 4,50 €)



*M*enu Dégustation 60,00 € pers

Terrine de foie gras de canard maison et pain grillé



Noix de Saint Jacques rôti



Pavé de Bœuf Angus, sauce morilles pomme de terre rôti



Chariot de fromages



Dessert au choix dans l'ensemble des menus

Nous vous proposons si vous le souhaitez un accord mets et vins en supplément à 20,00 €