



## Notre Carte

### Nos entrées à la carte

<i>Les noix de Saint Jacques poêlées, émulsion façon normande</i>	<i>24,00€</i>
<i>Caviar de lentille bétouga, carpaccio de mignon de veau, jus court au vinaigre de framboise</i>	<i>12,00€</i>
<i>Tartare de saumon au gingembre et lait de coco, fondue de poireaux</i>	<i>12,00€</i>
<i>Risotto et mendiant d'aubergine, œuf poché sauce Marcilles</i>	<i>14,00€</i>

### Nos plats à la carte

<i>Le Pavé de Bœuf Angus sauce poivrade, pomme fondante, légumes du moment</i>	<i>28,00€</i>
<i>Suprême de pintade basse température, émulsion de bouillon de volaille aux morilles</i>	<i>22,00€</i>
<i>Souris d'agneau mitonnée à l'ancienne et parfumée au romarin, pomme Purée</i>	<i>24,00€</i>
<i>Dos de cabillaud rôti en écailles de pommes de terre Emulsion au cresson</i>	<i>22,00 €</i>

### Nos Desserts à la carte

<i>Le Fondant au Chocolat, (Maison Berthelot Noyon)</i>	<i>10,00€</i>
<i>Le Citron (biscuit, crème de citron, sorbet citron, mousseline)</i>	<i>10,00€</i>
<i>La Pomme (Façon Tatin crème glacée à la vanille)</i>	<i>10,00€</i>
<i>Le fromage aux choix (La boîte à fromages Compiègne)</i>	<i>10,00€</i>
<i>Le café Dégustation (expresso accompagné 4 douceurs)</i>	<i>8,00€</i>



## « Menu dégustation »

### *Amuse-Bouche*

✪

*Caviar de lentille belouga, carpaccio de mignon de veau,  
jus court au vinaigre de framboise*

✪

*Les noix de Saint Jacques poêlées, émulsion au beurre blanc citronné*

✪

*Pavé de Bœuf Angus, sauce aux Morilles, pommes fondantes*

✪

*Le chariot de Fromage « la boîte à fromage Compiègne »*

✪

*Nos desserts à choisir à la carte*

*Menu hors vins 64,00 €*

*Menu accompagné de 3 verres de vins 84,00 €*

### *Nos Partenaires qui nous accompagnent dans l'élaboration de notre carte.*

*Nos fruits et légumes : « Le Jardin de Camille à Lagny »*

*Nos pommes de terre : « Bertrand Magnier - Sepom à Solente »*

*Nos produits de la mer : « Société Promer Océan à Ribécourt »*

*Nos Œufs : « La Ferme les Œufs de Campagne »*

*Nos herbes aromatiques : « Urban Poussés à Venette »*

*Nos Fromages : « La boîte à fromages à Compiègne »*

*Nos pâtisseries : « Maison Berthelot à Noyon »*

*Cuisine élaborée à partir de produits frais, donc certains de ces produits peuvent venir à manquer lors de votre repas. Le chef de cuisine sera là pour vous conseiller et ravir vos papilles.*

*La cuisine de chef demande du temps, votre patience sera la réussite de votre moment chez nous.*

*L'ensemble de nos collaborateurs, cuisine et salle, s'investissent avec beaucoup de professionnalisme*

*merci de votre Bienveillance.*

*Le chef de cuisine François Delimauges*