



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