



Notre Carte

Nos entrées à la carte

<i>Tartare de tourteau et coque, quinoa parfumé au gingembre</i>	14,00€
<i>Soupe de Moules crémeuse, et son œuf poché</i>	12,00€
<i>Franche de foie Gras de Canard mi-cuit Maison, gelé de Mangue</i>	18,00€
<i>Ceviche de Daurade, petits légumes, huile d'olive et citron vert</i>	15,00€



Nos Viandes à la carte

<i>Le Pavé de Bœuf Angus, émulsion aux Morilles pomme au four</i>	26,00€
<i>Le burger gascon du Templiers, foie gras chaud poêlé, tout au canard</i>	23,00€
<i>Risotto aux morilles et suprême de pintade basse T°, sauce au vin jaune</i>	22,00€
<i>Parmentier traditionnel d'agneau, jus court parfumé à la Badiane</i>	22,00€



Nos Poissons à la carte

<i>Les Noix de Saint Jacques Poêlées petits légumes au beurre blanc</i>	23,00€
<i>Dos de Saumon rôti fondue d'endives</i>	20,00€
<i>Poisson noble suivant arrivage</i>	24,00€



Nos Desserts à la carte

<i>La poire (Poire pochée parfumée au vin rouge, accompagnée de son coulis poire vanille)</i>	8,50€
<i>Le Citron (Feuilleté caramélisé crème de citron, sorbet citron, mousseline tuile aux amandes)</i>	8,50€
<i>La Pomme (Pomme confite caramélisée, biscuit sablé, caramel au beurre salé)</i>	8,50€
<i>Le Chocolat (Fondant au chocolat parfumé au rhum Maison Berthelot)</i>	8,50€
<i>Le fromage aux choix (La boîte à fromages)</i>	9,00€

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

- Nos fruits et légumes : « Le Jardin de Camille Lagny »*
- Nos pommes de terre : « Bertrand Magnier – SCPOM Solente »*
- Nos produits de la mer : « Société Promer Océan Ribécourt »*
- Nos Œufs : « La Ferme les Œufs de Campagne »*
- Nos herbes aromatiques : « Urban Pousses Venette »*
- Nos Fromages : « La boîte a fromages Compiègne »*
- Nos pâtisseries : « Maison Berthelot Noyon »*

Cuisine élaborée à partir de produits frais certain 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



Nos Menus

« Menu Plaisir » - 3 plats à choisir dans notre sélection

*Soupe de Moules crémeuse, et son œuf poché
Ceviche de Daurade, petits légumes, huile d'olive et citron vert
Tataki de bœuf parfumé aux épices et sa confiture Oignon*



*Dos de Saumon rôti, fondue d'endives, beurre blanc (4 € supplément)
Risotto aux morilles, suprême de pintades Basse T°, sauce au vin jaune
Parmentier traditionnel d'agneau, jus court parfumé à la Badiane*



Dessert aux choix de la carte proposée

26,00 €

« Menu select » - 3 plats à choisir dans notre sélection

*Franche de foie gras Mi-cuit de canard Maison, gelée à la Mangue
Tartare de tourteau et coque, quinoa parfumé au gingembre
Les noix de Saint Jacques poêlés, petits légumes et beurre blanc (4 € supplément)*



*Burger gascon de canard foie gras chaud poêle
Pavé de bœuf sauce morilles pommes au four
Le poisson noble suivant arrivage (4 € supplément)*



Dessert aux choix de la carte proposée

36,00 €

« Menu dégustation »

*Amuse-Bouche
Tartare de tourteaux et coque, quinoa parfumé au gingembre
Franche de foie gras mi-cuit de canard, gelée de mangue
Pavé de Bœuf Angus, sauce aux Morilles, pomme au four
Le fromage aux choix*

Le citron

62,00 €

Avec notre sélection 4 verres de vin

82,00 €