

Il y a aussi
les chèques
Cadeaux!

Menu « Manoir » 35€

Kir des templiers

Mille feuilles aux deux saumons, crème au raifort et noix

(Feuilletage, beurre, saumon frais et fumé, crème de raifort, noix)

ou

Ballotin de rouget sauce américaine

(Cabillaud, rouget, crème, crustacé, beurre)

ou

Tarte fine aux deux boudins et son chutney aux pommes

(Feuilletage, boudins noir et blanc, pomme, 4 épices, beurre)

Pavé de bœuf Angus, gratin dauphinois et sauce du moment

(viande origine d'Écosse ou USA « Angus » pomme de terre et sauce crémée)

ou

Canon de volaille au céleri, moutarde à l'ancienne

(volaille, céleri, moutarde, crème, œuf)

Ou

Aile de raie pochée au beurre blanc et sa fondue d'épinard

(Aile de raie, fumé de poisson, beurre, crème, citron, épinard)

Dessert au choix dans la carte des desserts Ou Assiette de Fromages

Dégustez nos
desserts
gastronomiques

Formule « Templier » 20€ (Entrée, plat et café ou thé douceur)

Nos entrées

Hareng mariné, pommes de terre tiède

(Hareng, pomme de terre, oignon rouge, huile d'olive, carotte)

Ballotin de rouget sauce américaine

(cabillaud, rouget, crème, crustacé, beurre)

Soupe thaï aux gambas

(bouillon de légumes, lait de coco, gambas, crème de curry)

Ficelle picarde traditionnelle au maroilles

(Farine de blé, œuf, lait, duxelles de champignons, jambon blanc, crème et maroilles)

Mille feuilles aux deux saumons, crème au raifort et noix

(feuilletage, beurre, saumon frais et fumé, crème de raifort, noix)

Tarte fine aux deux boudins et son chutney aux pommes

(feuilletage, boudins noir et blanc, pomme, 4 épices, beurre)

Suggestion du chef

(Suivant le marché)

Nos plats

Pavé de bœuf Angus, gratin dauphinois et sauce du moment

(Supplément de 7,00 €)

(viande origine d'Écosse ou USA « Angus » pomme de terre et sauce crémée)

Tartare de Bœuf coupé au couteau préparé par nos soins, salade mêlée

(Bœuf charolais coupé au couteau, cornichon, ketchup, moutarde, œuf)

Canon de volaille au céleri, moutarde à l'ancienne

(volaille, céleri, moutarde, crème, œuf)

Aile de raie pochée au beurre blanc et sa fondue d'épinard

(Aile de raie, fumé de poisson, beurre, crème, citron, épinard)

Burger Gascon façon templiers (Supplément de 2,00 €)

(Pomme de terre, confit de canard, feuille de brick, foie gras, magret de canard rôtie)

Choucroute de poisson

(choux blanc, fumé de poisson, vin blanc, coriandre, poissons)

Suggestion du Chef

(Suivant le marché)

Nouveau : Assiette de fromages sélectionnés par le Chef (supplément de 6,50€)

Café ou Thé douceur

(Une boisson au choix au verre : vin blanc, vin rouge, vin rosé, bière pression, eau plate ou gazeuse)

(Cette formule, **boisson comprise**, est accessible du **Lundi au Vendredi midi uniquement et**

Vendredi Soir et samedi midi et jour férié, boisson non comprise)

Notre engagement et notre plaisir : cuisiner des produits frais et de qualité au fil des saisons...

Toute l'équipe du Templier vous remercie de votre fidélité et œuvre chaque jour pour vous apporter un moment de bonheur autour d'une table conviviale.

*Viande bovine Angus, en provenance des États-Unis, d'Irlande ou d'Écosse, réputée comme une des viandes les plus goûteuses, tendres

Et garanties sans hormone

Chef de cuisine : Monsieur Delimauges François

Entrée
à la carte
12€

Plat
À la carte
17€

Menu « Epicurien » (46€) hors boissons

À Commander pour l'ensemble de la table

Servi Uniquement le SOIR

Amuse bouche

Carpaccio de Saint Jacques marinées à huile d'olive et fines herbes

Ou

Terrine de foie gras de canard maison, chutney d'oignon confit café au pain d'épices

Pavé de Bœuf Angus émulsion aux morilles

Ou

Dégustation autour d'un poisson

Assiette de Fromages

Dessert au choix dans la carte des desserts

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut. Prix nets-Taxes et service compris