

*Il y a aussi
les chèques
Cadeaux!*

Menu « Manoir » 35€

Kir des templiers

Saumon mariné façon gravlax
(Saumon cru, huile d'olive, herbes, citron vert, sucre)

ou

Salade d'artichaut, accompagnée de truite fumée

(Mélange de salade, artichaut, huile d'olive, truite)

ou

Les 6 escargots au beurre d'ail

(Escargot, beurre, herbes varié, ail)

Pavé de bœuf Angus, gratin dauphinois et sauce du moment

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

ou

Dos de cabillaud façon thaï et son riz sauvage

(Cabillaud, bouillon de volaille, lait de coco, curry, riz)

Ou

Blanc de poulet farci au boudin noir, émulsion aux noisettes

(Blanc de poulet, boudin noir, crème, noisette)

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

*Dégustez nos
desserts
gastronomique*

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

Nos entrées

Salade d'artichaut, accompagnée de truite fumée

(Mélange de salade, artichaut, huile d'olive, truite)

les 6 escargots au beurre d'ail

(escargot, beurre, herbes varié, ail)

Tartare de moules et rémoulade de radis noir

(moules, épices, huile d'olive, radis noir)

Ficelle picarde traditionnelle au maroilles

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

Saumon mariné façon gravlax

(saumon cru, huile d'olive, herbes, citron vert, sucre)

Ravioles au gorgonzola

(pâte fraîche, fromages, gorgonzola, crème)

Suggestion du chef (uniquement le midi)

(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)

Dos de cabillaud façon thaï et son riz sauvage

(cabillaud, bouillon de volaille, lait de coco, curry, riz)

Filet de daurade farci et sa polenta au parmesan

(Daurade, polenta, parmesan, crème)

Burger Gascon au foie gras, tomate et aubergine rôtie (Supplément de 2,00 €)

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

Blanc de poulet farci au boudin noir, émulsion aux noisettes

(blanc de poulet, boudin noir, crème, noisette)

Suggestion du Chef (uniquement le midi)

(Suivant le marché)

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

Café ou Thé et ses mignardises

(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

Le Chef François Delimauges

Vous propose son menu dégustation en 5 plats

Amuse bouche

Entrée du chef à découvrir

Plat du Chef à découvrir

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*