

Carte du Restaurant



Menu Templier 25,00 € pers

Nos entrées

- Le céleri façon thaï, et saumon gravlax maison
Ouf
- Crème de panais gourmandise de fruits secs, escalope de foie gras chaud
Ouf
- Tartare de saumon, lentille bélouga en lingot d'ananas

Nos plats

- Fondant de volaille forestière pomme rissolée, émulsion au porto
Ouf
- Aile de raie pochée farcie aux Saint Jacques, émulsion au beurre blanc
Ouf
- Le burger de Canard Gascon au foie gras façon Templiers

Nos Desserts

- Fondant au chocolat biscuit parfumé au rhum (Maison Berthelot Noyon)
- Tarte aux pommes et mendiant de fruits secs (comptoir des templiers)
- Chariot de fromages (Sélection La boîte à fromage Compiègne) supplément 4,50 €

Nos plats à la carte

- | | | |
|--|---|---------|
| • Terrine de foie gras de canard maison, à la mangue, mendiant aux fruits secs | → | 14,00 € |
| • Les noix de Saint Jacques Poêlées petits légumes au beurre blanc | → | 15,00 € |
| • Crème de panais, gourmandise de fruits secs, escalope de foie gras chaud | → | 12,00 € |
| • Demi-pigeon désossé en deux cuissons, choux farci au foie gras | → | 24,00 € |
| • Le burger de Canard Gascon au foie gras façon Templiers | → | 18,00 € |
| • Aile de raie pochée farcie aux Saint Jacques, émulsion au beurre blanc | → | 15,00 € |
| • Cœur de ris de veau rôti, sauce aux morilles | → | 27,00 € |
| • Fondant de volaille forestière, pomme rissolée, émulsion au porto | → | 14,00 € |
| • L'ensemble des desserts des menus | → | 8,50 € |



Menu Manoir 35,00 € pers

Nos Entrées

- Cannelloni de courgettes et avocat, gambas rôties
Ouf
- Terrine de foie gras de canard maison, gelée de mangue, mendiant aux fruits secs
Ouf
- Les noix de saint Jacques poêlées petits légumes beurre blanc

Nos Plats

- Pavé de Bœuf Angus sauce gorgonzola, gratin dauphinois
Ouf
- Daurade farcie, duxelles de champignons, émulsion au beurre blanc
Ouf
- Demi-pigeon désossé en deux cuissons, choux farci au foie gras

Nos Desserts

- Mille Feuilles caramélisé aux pommes (Comptoir des templiers)
Ouf
- Pain perdu brioché, glace vanille et coulis de caramel salé (Comptoir des templiers)
Ouf
- Chariot de fromages (Sélection La boîte à fromage Compiègne) supplément 4,50 €



Menu Dégustation 60,00 € pers

- Terrine de foie gras de canard maison, gelée de mangue, mendiant aux fruits secs
Ouf
 - Les noix de saint Jacques poêlées petits légumes beurre blanc
Ouf
 - Demi-pigeon désossé en deux cuissons, choux farcis au foie gras
Ouf
 - Chariot de fromages (Sélection La boîte à fromage Compiègne)
Ouf
 - Mille feuilles Caramélisé à la vanille (Comptoir des templiers)
Ouf
 - Pain perdu brioché, glace vanille et coulis de caramel salé (Comptoir des templiers)
Ouf
- Nous vous proposons si vous le souhaitez un accord mets et vins en supplément à 20,00 €

