

Réservation ou Renseignement au 03.44.44.01.49/06.08.76.37.43



Menu Templier 25,00 € pers

Nos entrées

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

Nos plats

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

Nos Desserts

- Fondant au chocolat biscuit parfumé au rhum (Maison Berthelot Noyon)
 Ou
 Tarte aux pommes et mendiant de fruits secs (Comptoir des Templiers)
 Ou
 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, chouxfarci 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
 Ou
 Terrine de foie gras de canard maison, gelée de mangue, mendiant aux fruits secs
 Ou
 Les noix de saint Jacques poêlées petits légumes beurre blanc

Nos Plats

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

Nos Desserts

- Mille Feuilles caramélisé aux pommes (Comptoir des Templiers)
 Ou
 Pain perdu brioché, glace vanille et coulis de caramel salé (Comptoir des Templiers)
 Ou
 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
 Ou
 Les noix de saint Jacques poêlées petits légumes beurre blanc
 Ou
 Demi-pigeon désossé en deux cuissons, chouxfarcis au foie gras
 Ou
 Chariot de fromages (Sélection La boîte à fromage Compiègne)
 Ou
 Mille feuilles Caramélisé à la vanille (Comptoir des Templiers)
 Ou
 Pain perdu brioché, glace vanille et coulis de caramel salé (Comptoir des Templiers)



Nous vous proposons si vous le souhaitez un accord mets et vins en supplément à 20,00 €

§