

Carte des emportés



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)
Ouf
- Tarte aux pommes et mendiant aux fruits secs (comptoir des templiers)
Ouf
- 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 €

