

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 belouga 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, chou 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
- 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, chou farci 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
- Les noix de saint Jacques poêlées petits légumes beurre blanc
- Demi-pigeon désossé en deux cuissons, chou farci au foie gras
- Chariot de fromages (Sélection La boîte à fromage Compiègne)
- Mille feuilles Caramélisé à la vanille (Comptoir des templiers)
- 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 €

§