



Notre Carte

Nos entrées à la carte

- *Les noix de Saint Jacques poêlées, petits légumes du moment et son émulsion au beurre blanc* 24,00€
- *Velouté de potimarron et sa crème légère aux noix* 12,00€
- *Tartare de saumon parfumé au gingembre et quinoa* 12,00€
- *Tarte tatin en duo de boudin blanc et noir, pommes et oignons confits* 16,00€



Nos plats à la carte

- *Le Pavé de Bœuf Angus, émulsion aux Morilles, pomme fondante* 28,00€
- *Suprême de volaille rôti, sauce gorgonzola et sa pomme purée* 22,00€
- *Mignon de porc basse température, jus court au miel et badiane* 17,00€
- *Filet de daurade rôti, petits légumes et son beurre blanc* 24,00€



Nos Desserts à la carte

- *Le St Médard (biscuit vanille et compotée de fruits rouges)
(Maison Berthelot)* 10,00€
- *Le Citron (biscuit, crème de citron, sorbet citron, mousseline,
tuile aux amandes) - (comptoir des templiers)* 10,00€
- *La Pomme (Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé
et sa boule de glace vanille) - (comptoir des templiers)* 10,00€
- *Mon Rêve (Ananas, coco, citron vert) – (Maison Berthelot)* 10,00€
- *Le fromage aux choix (La boîte à fromages)* 10,00€



« Menu dégustation »

Amuse-Bouche



Crème de panais et son nougat de foie gras



Les noix de Saint Jacques poêlées, petits légumes et beurre blanc



Pavé de Bœuf Angus, sauce aux Morilles, pommes fondantes



Le fromage aux choix



Les desserts de la carte au choix



Menu hors vins

64,00 €

Menu accompagné de 3 verres de vins

84,00 €

Nos Partenaires qui nous accompagnent dans l'élaboration de notre carte.

Nos fruits et légumes : « Le Jardin de Camille Lagny »

Nos pommes de terre : « Bertrand Magnier – SOPOM Solente »

Nos produits de la mer : « Société Promer Océan Ribécourt »

Nos Œufs : « La Ferme les Œufs de Campagne »

Nos herbes aromatiques : « Urban Pousses Venette »

Nos Fromages : « La boîte à fromages Compiègne »

Nos pâtisseries : « Maison Berthelot Noyon »

Cuisine élaborée à partir de produits frais certain de ces produits peuvent venir à manquer lors de votre repas, le chef de cuisine sera là pour vous conseiller et ravir vos papilles.

La cuisine de chef demande du temps votre patience sera la réussite de votre moment chez nous.

L'ensemble de nos collaborateurs cuisine et salle s'investissent avec beaucoup de professionnalisme merci de votre Bienveillance.

Le chef de cuisine François Delimauges