



Menu Privilège complet 39,90 €

(Entrée + Plat) ou (Plat + Dessert) 32,00€

(Menu Uniquement du mardi au vendredi)

Amuse-Bouche

ENC

Crèmeux de potimarron aux châtaignes

ou

Les 6 escargots en montgolfière, champignons des bois et crème d'ail

ENC

Pomme de choux au saumon, émulsion moutarde à l'ancienne

ou

Tournedos de pintade farci au foie gras, émulsion au vin doux

ENC

Assiette dégustation selon la saison « Fabrication Maison »

Menu Dégustation 64,00 €

(Ce menu peut être accompagné d'un accord met et vin) 84,00€

Amuse-Bouche

ENC

Dégustation de foie gras de canard « Maison », gelée de mangue

ENC

Les noix de Saint Jacques poêlées, émulsion au beurre blanc citronné

ENC

Pavé de Bœuf Angus, sauce aux Morilles, pommes fondantes

ENC

Le chariot de Fromage (Boite Fromage à Compiègne)

ENC

Nos desserts à choisir à la carte

Notre Carte

Nos Entrées

6 escargots en montgolfière, champignons des bois et crème d'ail 14,00 €

Crèmeux de potimarron aux châtaignes 13,00 €

Les noix de Saint Jacques rôties petits légumes au beurre blanc 24,00 €

Terrine de foie gras de canard « Maison » gelée de mangue 25,00 €

Nos Plats

Tournedos de pintade farci au foie gras, émulsion au vin doux 22,00 €

Turbot soufflé aux Saint Jacques, émulsion au beurre blanc 28,00 €

Ris de veau rôtis au vin jaune et morilles, pomme purée 35,00 €

Pavé de bœuf Angus poêlé, émulsion aux morilles 28,00 €

Nos Desserts

Dégustation gourmande accompagnée de son café 8,00 €

Pain perdu Brioché, caramel beurre salé, glace vanille 10,00 €

Tarte au citron revisité, accompagné de sa mousseline 10,00 €

Tarte fine aux pommes caramélisé et sa boule de glace vanille 10,00 €

Chariot de Fromages sélectionné (Boite Fromage à Compiègne) 10,00 €

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

Nos fruits et légumes : « Le Jardin de Camille à Lagny » - Nos pommes de terre : « Bertrand Magnier - Scopom à Solente

Nos produits de la mer : « Société Promer Océan à Ribécourt » - Nos Œufs : « La Ferme les Œufs de Campagne

Nos herbes aromatiques : « Urban Pousses à Venette » - Nos Fromages : « La boîte à fromages à Compiègne

Cuisine élaborée à partir de produits frais, donc certains 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