



Notre Carte

Nos entrées à la carte

Feuilleté d'escargot à la forestière et sa crème d'ail	16,00€
Soupe de Moules crémeuse, et son œuf poché	13,00€
Crème de panais et son nougat de bœuf parfumé au foie gras	15,00€
Ceviche de Daurade, petits légumes, huile d'olive et citron vert	15,00€



Nos Viandes à la carte

Le Pavé de Bœuf Angus, émulsion aux Morilles pomme au four	28,00€
Le burger gascon du Templiers, foie gras chaud poêlé, tout au canard	25,00€
Suprême de volaille rôti, sauce gorgonzola et sa purée de céleri	22,00€
Mignon de porc basse température, jus court au miel et badiane	17,00€



Nos Poissons à la carte

Les noix de Saint Jacques poêlés, purée de patate douce et beurre blanc	24,00€
Choux farci au saumon, sauce moutarde à l'ancienne	22,00€
Poisson noble suivant arrivage	26,00€



Nos Desserts à la carte

Le Choux (mousseline à la vanille tartare d'ananas)	10,00€
Le Citron (Feuilleté caramélisé crème de citron, sorbet citron, mousseline tuile aux amandes)	10,00€
La Pomme (Farte fine aux pommes, caramel au beurre salé et sa boule de glace vanille)	10,00€
Le Chocolat (Fondant au chocolat parfumé au rhum Maison Berthelot)	10,00€
Le fromage aux choix (La boîte à fromages)	10,00€

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 – SCPOM 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 a 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



Nos Menus

« Menu Plaisir » - 3 plats à choisir dans notre sélection

*Soupe de Moules crémeuse, et son œuf poché
Ceviche de Daurade, petits légumes, huile d'olive et citron vert
Tarte tatin boudin blanc et noir, Pommes et oignons confits*



*Choux farci au saumon, sauce moutarde à l'ancienne (4 € supplément)
Suprême de volaille rôti, sauce gorgonzola et sa purée de céleri
Mignon de porc basse température, jus court au miel et badiane*



Dessert aux choix de la carte

27,00 €

« Menu select » - 3 plats à choisir dans notre sélection

*Feuilleté d'escargot à la forestière et sa crème d'ail
Crème de panais et son nougat de bœuf parfumé au foie gras
Les noix de Saint Jacques poêlés, purée de patate douce et beurre blanc (4 € supplément)*



*Burger gascon de canard foie gras chaud poêle
Pavé de bœuf sauce morilles pommes au four
Le poisson noble suivant arrivage (5 € supplément)*



Dessert aux choix de la carte

37,00 €

« Menu dégustation »

*Amuse-Bouche
Crème de panais et son nougat de bœuf au foie gras
Les noix de Saint Jacques poêlés, purée de patate douce et beurre blanc
Pavé de Bœuf Angus, sauce aux Morilles, pomme au four
Le fromage aux choix*

La pomme

64,00 €

Avec notre sélection 4 verres de vin

84,00 €