



Menu Privilège complet 39,90 €

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

(Menu Uniquement du mardi au vendredi)

Amuse-Bouche

ENC

Crème de panais aux fruits secs et foie gras chaud

Ou

Tartare de saumon parfumé au gingembre et quinoa

ENC

Filet de Bar unilatéral émulsion au beurre blanc, fondue de poireaux

Ou

Suprême de pintade rôtie, émulsion au marjolaines pomme purée

ENC

Assiettes 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

Horaires d'ouverture :

Mardi au Samedi (midi et soir)

De 9h à 14h et 19h30 à 21h30



Notre Carte

Nos Entrées

<i>Tartare de saumon parfumé au gingembre et quinoa</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Crème de panais aux fruits secs et foie gras chaud</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Les noix de Saint. Jacques rôties petits légumes au beurre blanc</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Terrine de foie gras de canard « Maison » gelée de mangue</i>	<i>25,00 €</i>

Nos Plats

<i>Suprême de pintade rôtie, émulsion au maroilles, pomme purée</i>	<i>22,00€</i>
<i>Turbot soufflé aux Saint. Jacques, émulsion au beurre blanc</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Ris de veau rôtis au vin jaune et morilles, pomme purée</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Pavé de bœuf Angus poêlé, émulsion aux morilles</i>	<i>28,00 €</i>

Nos Desserts

<i>Dégustation gourmande accompagnée de son café</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Pain perdu Brioche, caramel beurre salé, glace vanille</i>	<i>10,00€</i>
<i>Tarte au citron revisité, accompagné de sa mousseline</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Cœur coulant au Chocolat sorbet Mangue</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Chariot de Fromages sélectionné (Boîte Fromage à Compiègne)</i>	<i>10,00 €</i>

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 - Sepom à Solente »

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

Nos herbes aromatiques : « Urban Poussés 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