



Menu Templier 25,00 € pers

Nos entrées

Le céleri façon thaï, Céviché de daurade

Ou

Crème de panais gourmandise de fruits secs, escalope de foie gras chaud

Ou

Tartare de saumon, lentille bélouga en lingot d'ananas

Nos plats

Fricassée de Pintade forestière, émulsion aux morilles

Ou

Filet de Truite rôti à l'unilatéral, émulsion au beurre blanc et petits légumes

Ou

Le burger de Canard Gascon au foie gras façon Templiers

Nos Desserts

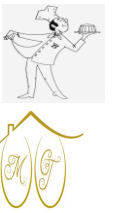
Fondant au chocolat biscuit parfumé au rhum (Maison Berthelot Noyon)

Ou

Tarte au citron maison (comptoir des templiers)

Ou

Chariot de fromages (Sélection La boîte à fromages 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, choux farci au foie gras* 24,00 €
- *Le burger de Canard Gascon au foie gras façon Templiers* 18,00 €
- *Filet de Truite rôti à l'unilatéral, émulsion au beurre blanc et petits légumes* 16,00 €
- *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

Risotto parfumé au parmesan et 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, choux 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, choux farcis au foie gras ☪☪

☪☪

Chariot de fromages (Sélection La boîte à fromage Compiègne)

☪☪

Mille feuilles Caramélisé à la vanille (Comptoir des templiers)

Ou

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 €