

Menu

Hors d'œuvre et plat ou plat et dessert 20€

Hors d'œuvre et plat et dessert 25€

Une entrée, un plat ou un dessert
en suggestion ? Consultez-nous...

Les hors d'œuvres . 8 €

Aspic de raie, sauce vierge aux agrumes

Soupe froide d'aubergines au yaourt et à la menthe fraîche, gremolata

Daube de champignons et d'andouille au piment d'Espelette

Croustillant de pieds de porc au maïs et au foie gras, lentilles en salade – suppl. 2€

Entrée ou crostini du jour

Les plats . 15 €

Daube du Pape Pie VI, pomme Macaire

Risotto piémontais à la moelle et au parmesan

Tartare de bœuf Aubrac au couteau, frites maison et salade verte

Aïoli tiède de cabillaud et de légumes – suppl. 3€

Tartare de daurade royale à la Tahitienne, carottes et soja

Le plat du jour

Les fromages et desserts . 8 €

Choix d'un fromage du Pays Picard, salade verte

Soupe de fruits rouges à la liqueur, glace pistache – suppl. 2€

Crème Ivoire au miel, coulis de figes, tuile croustillante

Poire Belle-Hélène à notre façon

Mousse au chocolat au lait, servie au pot

Coupe de glaces et de sorbets

Uniquement pour le déjeuner

du mardi au vendredi

Plat du jour, salade verte et café gourmand 19€

Plat du jour, salade verte, café gourmand et un verre de vin 22€

Le coin des gourmands

Foie gras de canard au cognac, confit de navets au Porto 16€

Notre boîte à sardines « Sardinillas 14/18 », pain de campagne et salade 16€

Fish & Chips de Saint-pierre, sauce tartare 24€

Burger « campagnard » de bœuf au brie, frites et salade 17€

Burger végétarien de pommes de terre au cheddar, oignons à la bière 17€

Le café ou le thé gourmand 7€

Les infusions ou chocolats gourmands 8€

Plaques chauffantes

Bavette Angus, sauce à l'oignon rouge épicé et à la coriandre (250 gr. environ) 24 €

Magret de canard entier, pêche rôtie (300 gr. environ) 25€

Pluma Ibérique rôtie, sauce groseille et fruits rouges (200 gr. environ) 24 €

accompagnées de pommes grenailles revenues à la graisse de canard

Salade

Comme une Caesar 19€

Blancs de poulets fermiers panés à la noisette, sauce crémée aux anchois, tomates cerises, croûtons, mesclun

Salade au saumon mariné 19€

Saumon mariné au sel et au sucre, pommes Roseval, oignons rouges, cornichons Malossols, Chantilly au cumin et au miel

Caquelons

Cassolette d'escargots du pays Picard en persillade 9€

Ravioles du Dauphiné gratinées au brie, salade 13€

Formule bambin (12 ans maximum) . 10€

Cassolette d'œufs à la crème et à l'emmental, frites maison

Mousse au chocolat au lait et sirop au choix

