



	<i>Menu entrée, plat et dessert au choix</i>	PV TTC 22,00
	ENTRÉES	
<i>Menu</i>	Aspic de raie, sauce vierge aux agrumes	7,00
<i>Menu</i>	Soupe de poireaux au Maroilles	7,00
<i>Menu</i>	Daube de champignons et d'andouille au piment d'Espelette	7,00
	Foie gras de canard au cognac, confit de navets au Porto, brioche	13,00
	Cassolette d'escargots du pays Picard	7,50
	PLATS	
	Salade comme une Caesar, au poulet pané à la noisette	16,00
	Ravioles du Dauphiné gratinées au Brie de Meaux	11,00
	Magret de canard entier, sauce cidre et pomme rôtie, pommes grenailles à la graisse de canard	21,00
<i>Menu</i>	Daube du Pape Pie VI, pomme Macaire	13,00
<i>Menu</i>	Tartare de bœuf Aubrac au couteau, frites maison	13,00
	Burger de boeuf au brie, frites maison, salade verte	15,00
<i>Menu</i>	Tartare de daurade royale à la Tahitienne, carottes et soja	15,00
	Pluma Ibérique rôtie sauce groseille & fruits rouges, pommes grenailles à la graisse de canard	20,00
<i>Menu</i>	Aïoli tiède de cabillaud et de légumes	15,00
	PLAT VÉGÉTARIEN	
	Burger de pommes de terres au cheddar, oignons à la bière, frites maison	15,00
	MENU ENFANT	
	Nuggets de poulet panés, frites maison et mousse chocolat	10,00
	DESSERTS EN VERRINES	
<i>Menu</i>	Crème Ivoire au miel, coulis de figes, tuile croustillante	6,00
<i>Menu</i>	Mousse au chocolat	6,00
<i>Menu</i>	Poire Belle Hélène à notre façon	7,00
	Assortiment de fromages du Pays Picard	9,00



	<i>Kit couverts, serviette, sel et poivre</i>	2,50
	<i>Frais de livraison</i>	3,00
	BOISSONS SANS ALCOOL	
	Pago 20cl	
	Fraise, ananas, poire, tomate, orange	4,00
	BOISSONS AVEC ALCOOL	
	Vins 37,5cl en bouteille	
	Côte Roannaise, Eclat de Granit, Domaine Robert Sérol	14,00
	Château-Fuissé, Saint Véran	15,00
	Vins 75cl en bouteille	
	Côte Roannaise, Eclat de Granit, Domaine Robert Sérol	25,00
	Château-Fuissé, Saint Véran	29,00
	Petit Rosé Tout Simple, Domaine Léoube, Côtes de Provence	18,00
	Bière Saint-Rieul 33cl	
	Ambrée, blonde, blanche	4,00

