



Menu

Hors d'œuvre, plat et dessert 22€

Les hors d'œuvres . 7 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques fumées, rémoulade de céleri
Soupe de légumes anciens au foie gras, coulis d'estragon à la noisette
Terrine de canard à l'orange, confit d'échalotes aux agrumes

Les plats . 13 €

Civet de cerf façon Grand-Veneur, gnocchis de pommes de terre
Tartare de bœuf Aubrac au couteau, frites maison et salade verte
Noix de Saint-Jacques en robe de lard, lentilles à l'aioli
Tartare de daurade royale à la Tahitienne, carottes et soja

Les desserts . 7 €

Macaron à la mousse de marrons, sirop de cacao
Crème Ivoire au miel, coulis de figues, tuile croustillante
Mousse au chocolat au lait

Les fromages . 9 €

Choix d'un fromage du Pays Picard, salade verte

Formule bambin (12 ans maximum) . 10€

Nuggets de poulet panés, frites maison
Mousse au chocolat au lait

Le coin des gourmands

Foie gras de canard au cognac, confit de navets au Porto 13 €
Burger « campagnard » de bœuf au brie, frites et salade 15 €
Burger végétarien de pommes de terre au cheddar, oignons à la bière, mesclun 15 €

Plaques chauffantes

Magret de canard entier (300 gr. environ), sauce au cidre, pommes confites 21 €
Pluma Ibérique rôtie, sauce groseille et fruits rouges (200 gr. environ) 20 €
accompagnées de pommes grenailles revenues à la graisse de canard

Salade

Landaise 16€

Foie gras de canard au cognac sur toast de pain de campagne, œuf mollet, gésiers confits,
haricots verts frais et salade mesclun

Caquelons

Cassolette d'escargots du pays Picard en persillade 7,5 €
Ravioles du Dauphiné gratinées au brie, salade 11 €

