

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 €

Courge butternut gratinée au Saint Marcellin, thym et noisettes
Pastilla de boudin noir aux oignons, pommes fondantes
Terrine de canard à l'orange, fruits confits d'une sangria
Saumon gravlax à l'aneth, mousse de miel et de cumin – suppl. 2€
Entrée ou crostini du jour

Les plats . 15 €

Notre Cassoulet de canard aux haricots de Soissons
Paleron de bœuf braisé façon Rossini, racines du moment au jus – suppl. 2€
Tartare de bœuf Aubrac au couteau, frites maison et salade verte
Noix de Saint-Jacques au chorizo, crémeux de potimarron et châtaignes – suppl. 4€
Tartare de daurade royale à la Tahitienne, carottes et soja
Plat du jour

Les fromages et desserts . 8 €

Choix d'un fromage du Pays Picard, salade verte
Mousse de marrons au cognac, servie comme des profiteroles - suppl. 2€
Vacherin à la glace coco, meringue à la coriandre fraîche et coulis d'ananas
Mousse au chocolat au lait, servie au pot
Coupe de glaces et de sorbets

Le coin des gourmands

Foie gras de canard au porto, confit de pommes au cacao 16€
Notre boîte à sardines « Sardinillas 14/18 », pain de campagne et salade 16€

Fish & Chips de Saint-pierre, sauce tartare 24€
Moules au chorizo, frites 16€
Burger « campagnard » de bœuf au Brie, frites et salade 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) 27€
Magret de canard entier, échalotes au vin rouge (300 gr. environ) 25€
accompagnées de pommes grenailles revenues à la graisse de canard

Salade

Salade de chèvres chauds 17 €
Rocamadours gratinés sur toast de pain de campagne, basilic, cébette,
piment d'Espelette et mesclun

Caquelons

Cassolette d'escargots 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



MESURES SPECIALES COVID

Afin d'assurer votre sécurité et celle de notre personnel, nous vous remercions de suivre les consignes suivantes :

- Dans la mesure du possible, évitez de circuler dans l'établissement,
- Pour vous déplacer, le port d'un masque est obligatoire,
- Privilégiez le paiement à votre table,
- Lavez-vous les mains à l'arrivée, en entrant et en sortant des WC, ainsi qu'à votre départ.

Du gel hydroalcoolique se trouve à votre disposition.

Les mesures suivantes sont strictement respectées pour votre sécurité :

- Simplification de notre offre de restauration,
- Mise en place de distanciation d'au moins un mètre entre chaque groupe de client.
- Les WC sont nettoyés avant et après chaque service avec des produits virucides.
- Toutes les surfaces font l'objet de nettoyage avec des produits virucides.
- Les poignées de porte sont nettoyées avec des produits virucides toutes les deux heures.
- Le linge de table est lavé en machine à 60°C, puis repassé.
- La vaisselle, les verres et les couverts sont nettoyés en machine à 80°C.
- Notre personnel de service porte des masques et des visières lors de leur mise en place et service.
- Notre personnel de service se lave les mains toutes les demi-heures.
- Nous avons augmenté et renforcé la fréquence de nettoyage dans tous nos locaux.

Par mesure de sécurité, les salières et poivrières, cendriers, et tout autre ustensile ne sont pas présentés sur table. N'hésitez pas à nous solliciter.

Nous vous remercions de prendre en considération les efforts liés à toutes ces contraintes sanitaires. Notre personnel met tout en œuvre pour vous satisfaire.

