

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 €

Terrine de foies de volaille au lard, confit d'oignons à la grenadine
Andine Cornue en carpaccio, sauce vierge à l'estragon et aux aromates
Saumon mariné à l'aneth, au sel et au sucre, mousse miel et cumin- suppl. 2€

Les plats . 15 €

Tournedos de paleron de bœuf braisé et pleurotes en persillade
Tartare de bœuf Aubrac au couteau, frites maison et salade verte
Marmitako crémé de thon rouge, moules, chorizo et charlottes – suppl. 3€
Tartare de daurade royale à la Tahitienne, carottes et soja

Les fromages et desserts . 8 €

Choix d'un fromage du Pays Picard, salade verte
Crumble d'abricots au biscuit Streusel, Chantilly à l'orgeat
Mousse au chocolat au lait, servie au pot
Coupe de glaces et de sorbets

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



Menu

Starter and main dish or main dish and dessert

20€



Starter, main dish and dessert

25€

Starters . 8 €

Poultry livers and bacon pâté, preserved onions with grenadine
Andine tomato carpaccio, tarragon and aromatic virgin seasoning
Marinated salmon with dill, honey and caraway Chantilly – suppl. 2€

Main dishes . 15 €

Tournedos of braised beef, sautéed pleurotte mushrooms with parsley and garlic
Knife-cut Aubrac beef tartar, home-made French fries and green salad
Creamy tuna “Marmitako”, with mussels, chorizo and potatoes – suppl. 3€
Sea-bream tartar, Tahitian style, carrots and soy

Cheese and desserts . 8 €

Choice of a cheese from Picardy, green salad
Apricot crumble with Streusel biscuit, almond Chantilly
Milk chocolate mousse, served out of a jug
Assortment of ice-cream and sherbets

Child menu (12 years old maximum) . 10€

Pan of fried eggs with cream and cheese, home-made French fries
Milk-chocolate mousse and choice of syrup

