

MENU BLES D'OR 28€

Entrée / Plat / Dessert

Foie gras de canard maison, Chutney fruits rouges
Assiette fraîcheur melon et Féta
Carpaccio de bœuf Pesto et Parmesan
Verrine crevettes ananas au fromage frais, Comté et noisette
Cannelloni au chèvre Ricotta et épinards



Magret de canard aux pêches
Rognons de veau Pesto et roquette
Pavé de sandre rôti, compotée de tomates et olives
Filet de Dorade au romarin en papillote
Escalope de veau façon Saltimbocca
Entrecôte de bœuf Normande aux deux poivres



Le plateau de fromages sélectionnés sur le marché Compiégnois.
(sup 4.50€)

Dôme chocolat cœur framboise
Millefeuille revisité
Charlotte mousse bavarois abricot pêche
Le café des délices (sup 2.50€)
Carpaccio d'ananas, noix de coco, sorbet Pina colada
Moelleux chocolat coeur cerise (à commander à la prise de commande)



Menu servi tous les jours
Prix net service compris

MENU DU TERROIR 20€

Entrée / Plat / Dessert

Aumonière au camembert et jambon de pays

Œuf cocotte au Maroilles

Terrine de thon sur aspic de tomates au basilic

« La traditionnelle Ficelle picarde »

Pâté de campagne à l'ancienne du chef



Andouillette à la ficelle de notre voisin le boucher, sauce moutarde à l'ancienne.

Travers de porc caramélisé sauce au cidre et pommes

Le « Croque Blé d'Or »

(Galette de Pomme de terre, compotée d'oignons, champignons, lardons,

Steack haché, Maroilles, œuf sur le plat)

Fricassée de volaille à l'ancienne et légumes printaniers

Filet de maquereaux sur risotto crémeux et son barigoule de légumes



Tarte fine aux pommes, glace vanille

Baba au rhum, Chantilly

« Chtiramisu » poire, caramel et spéculos

Tartelette aux fraises de Genancourt



Menu servi tous les jours

Prix net service compris

Menu Végétarien 19€

Entrée / Plat / Dessert

Mezzelune chèvre & figues

Quenelle gratinée, compotée de tomates et oignons



Le « Croq Végé »

(Galette de pomme de terre, pané de blé à l'emmental et épinard, œuf sur le plat)

Wok de légumes au tofu et pesto.



Tarte fine aux pommes, glace vanille

« Chtiramisu » poire, caramel et spéculos

Menu petit gourmet 10.50€

Plat / dessert

(Pour enfant de moins de 11 ans)

Le « croque gourmet » maison

Fish and chips de cabillaud

Petit pot de crème au chocolat, tuiles aux amandes

Dessert glacé