

Menu du Terroir 24€90

Ouf poché et chou-fleur en deux façons

Ou

Sardines en escabèche et salicornes

Ou

Ficelle picarde revisitée

Onglet de veau, sauce à l'hypocras

Ou

Pavé de perche en croûte d'herbes sauce beurre blanc

Ou

Tournedos de volaille, sauce diable

*Betterave confite à la grenadine, framboises et mousse
au chocolat blanc*

Ou

*Mûres marinées à la folie douce, bavarois au
fromage blanc et macarons d'Amiens*

Ou

*Pêche, mousse safranée et sablé aux biscuits roses
de Reims*

Ou

Maroilles sur salade

Menu tentation 34€90

Terrine de foie gras et myrtilles

ou

Gambas sautées, tapenade d'olives et tomates multicolores

ou

Artichaut barigoule, écume à l'huile d'argan

Faux filet de bœuf sauce au poivre vert

Ou

Filet de dorade sauce au citron confit et coriandre

Ou

Caille farcie, sauce aux cerises

Fromages affinés

Abricots crus et cuits, financier pistache

Ou

Ganache au chocolat et piment d'Espelette, coulis de fraises-piment doux

Ou

Choix des desserts du menu terroir

Les Plats Uniques

-La salade du Chef *14€90*

(Salade, tomates, endives, asperges, jambon Serrano, gésiers, foie gras)

-Brochette Médiévale, frites et salade *17€90*

(Saucisse de Toulouse, pavé de bœuf, mignon de porc, blanc de volaille et escalope de foie gras) pièce de 400grs

-Bavette Angus à l'échalote, frites et salade *14€90*

Les Viandes

<i>-Plat du jour (servi du lundi au vendredi midi)</i>	<i>11€00</i>
<i>- Onglet de veau, sauce à l'hypocras</i>	<i>13€90</i>
<i>- Tournedos de volaille, sauce diable</i>	<i>12€90</i>
<i>- Rognons de Veau sautés, flambés au cognac sauce moutarde</i>	<i>14€90</i>
<i>- Faux filet de bœuf sauce au poivre vert</i>	<i>15€90</i>
<i>- Caille farcie, sauce aux cerises</i>	<i>15€90</i>
<i>-Tête de veau sauce ravigote</i>	<i>13€90</i>

Les Poissons

-Pavé de saumon caramélisé au miel 14€90

*- Pavé de perche en croûte d'herbes,
beurre blanc* 12€90

*- Filet de dorade sauce au citron confit
et coriandre* 15€90

Plats Végétariens

-Grande salade végétarienne 11€90

-La palette de légumes chauds 11€90

Les Entrées

- *Entrée du jour (servie du lundi au vendredi midi)* 6€00

- *Œuf poché et chou-fleur en deux façons* 9€90

- *Sardines en escabèche, et salicornes* 8€90

- *Ficelle picarde revisitée* 9€90

- *Terrine de foie gras et myrtilles* 14€90

- *Gambas sautées, tapenade d'olives et tomates multicolores* 13€90

- *Artichaut barigoule, écume à l'huile d'argan* 12€90