

MENU CARTE 38 €

Au choix : entrée + plat + dessert du menu carte

(Uniquement le midi, menu express : Entrée et plat ou Plat et dessert 28 €)

Entrées 12 €

ŒUF BIO,

cuit à basse température, crème de champignons de Paris, émulsion d'oignon

SAUMON

froid en tataki, endive/ coriandre, concombre et wasabi

EPEAUTRE/ CELERI (végétarien)

Comme un risotto, croustillant de parmesan, crème de cresson

FOIE GRAS DE CANARD (fr) (supplément 10 €)

Poêlé en escalope, crème chaude de cucurbitacée, émulsion de truffe

Plats 23 €

DAURADE ROYALE,

le filet rôti, risotto Carnaroli à l'encre de seiche, sauce au Noilly

SAINT JACQUES, (supplément 10 €)

poêlées, mijoté d'épeautre et oignon rouge en pickles, crème de haddock

VOLAILLE (fr),

Le blanc cuit doucement, purée fine de céleri, sauce légèrement épicée

BŒUF (fr),

le faux filet poêlé et émincé, pomme de terre écrasée, jus de viande, olives et pesto de roquette

PLEUROTES (végétarien)

Juste poêlées, galette de polenta, émulsion d'ail noir et noisettes torréfiées

Fromages ou Desserts de Camille 12 €

FROMAGES,

Assiette découverte de l'Aisne et d'ailleurs, salade mêlée et noisette torréfiée

MANGUE,

Coque meringue, tuile noix de coco, coulis Pinacolada

CHOCOLAT PRALINE,

Comme une tarte et son sorbet cacao et amande torréfiée

POMME,

Confite comme une tarte Tatin, glace caramel beurre salé

Menu « Signature » 61 €

Menu en 4 services « Carte blanche » au chef selon l'arrivage
(Ce menu vous est proposé le soir uniquement et pour la table complète)
Supplément assiette de fromages du moment pour le menu signature +8€

Le café 100% arabica et sa tuile 4 € / Les petits fours pour accompagner votre café 4 €

SERVICE COMPRIS/ LES VIANDES SONT FRANCAISES OU UE

FORFAIT DECOUVERTE : 2 verres de vins 12 cl 18 €
FORFAIT PRESTIGE : 2 verres de vins « Prestige» 12 cl 25 €

NOTRE PROPOSITION DE VINS AU VERRE

(Les millésimes changeant fréquemment, demander les aux serveurs)

Vins blancs

		10 cl	15 cl
Côtes du Roussillon aoc Bio	Mas Amiel	6 €	9 €
Sancerre aoc	Reverdy 2023	6 €	9 €
Côtes du Rhône aoc	Guigal 2022	5.50 €	8 €
Chablis	Damp 2022	9 €	13 €
Champagne	Deutz brut	14 €	20 €

Vins rouges

Vin des Alpilles igp	Abb st marie de Pierredon « Initium» 2020 BIO	7 €	10 €
Côtes du Rhône aoc	Guigal 2020	5.50 €	8 €
Chinon aoc	Domaine de la Perrière Baudry 2022 BIO	6 €	9 €
Graves aoc	Château Cazebonne « Le grand vin » 2019 BIO	8 €	12 €
Saint Emilion grand cru aoc	l'Esprit de Jean Voisin 2020	9 €	13.50 €

Vins Rosés

Luberon igp	La verrerie 2021 BIO	6 €	9 €
-------------	----------------------	-----	-----

Bières

Leffe blonde Pression 25 cl	5 € / 9 € les 50cl
Liefmans fruitesse « on the rock » ou Lindeman pecheresse	6 €
Anosteké blonde « World beer awards » 33 cl	8 €
Anosteké IPA 33 cl	8.50 €
Orval « trappiste » 33 cl	8 €
Triple Karmeliet 33 cl	7 €
Leffe bt 25 cl	5 €
Leffe ruby bt 25 cl	5 €
Kwak bt 33 cl	7 €
Kastel rouge bt 33 cl	7 €
Cuvée des Trolls bt 33 cl	7 €

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants:

Céréales contenant du gluten/ **Céleri** et produits à base de céleri

Arachides et produits à base d'Arachides/ **Mollusques** et produits à base de mollusques

Crustacés et produits à base de crustacés/ **Oeufs** et produits à base d'œufs

Poissons et produits à base de poissons/ **Soja** et produits à base de soja/ **Anhydride sulfureux et sulfites**

Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)/ **Moutarde** et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame/ **Lupin** et produits à base de lupin

Demandez nous plus de renseignements