

MENU CARTE 38 €

Au choix : entrée + plat + dessert du menu carte

Uniquement le midi, entrée et plat ou plat et dessert 28 €

Entrées 12 €

RISOTTO CARNAROLI

Poêlée de champignons du moment, émulsion de truffes

FOIE GRAS DE CANARD, (supplément 10 €)

Chaud en escalope, mijoté de maïs, crème d'échalote confite et éclats de chorizo

POTIRON, (végétarien)

En soupe crémeuse, châtaigne et noisettes torréfiées, émulsion de champignons

ŒUF BIO,

cuit à basse température, crème de Paris, fondue d'épinard et pomme crue

Plats 23 €

DAURADE ROYALE

le filet rôti, risotto Carnaroli aux épices, coulis de poireaux

LOTTE (supplément 10 €)

La queue rôtie, épeautre et courgette, crème de haddock fumé

CANARD (fr),

Le filet juste poêlé, chutney de coing, aubergine à la Sichuanaise et légumes

VEAU (fr),

Le quasi cuit doucement, sauce à l'estragon du jardin, purée fine de céleri

POMME DE TERRE, (végétarien)

En gnocchis, pleurotes bio de l'Aisne, câpres et crème parfumée à la sauge

Pour le plaisir :

Avant ou après dessert : sorbet du moment minute, fruit et un jet de Chartreuse 8 €

Fromages ou Desserts de Camille 12 €

Pour accompagner votre dessert : 1 verre de muscat (10 cl) 8 €

FROMAGES,

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

POMMES/ COING

En coque de meringue, sorbet minute à la pomme, crème anglaise « sans lait » au cidre

CREME BRULEE,

Parfumée au café, glace mascarpone

CACAO,

L'entremet pur cacao, crème anglaise, sorbet minute cacao

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

PRIX TTC SERVICE COMPRIS/ LES VIANDES SONT FRANCAISES