

MENU GOURMAND à 45€

Mises en Bouche

Notre Foie Gras de Canard sa Brioche et sa Chutney

Ou

Assiette « DAME JOURNE » Dite « Folle »

(Saumon fumé Maison, Foie gras, Magrets, Gambas)

Filet de Bœuf « Français » Poêlé et Sauce Dame Journe

Ou

Noix de Coquilles Saint Jacques sur un Beurre Crémeux

Ou

Pomme de Ris de Veau Braisée à l'Ancienne et Champignons

Ou

Fricassée de Homard Bleu « Dît Breton » Avec sa Bisque

16€ de Supplément (suivant arrivage)

Tous les légumes sont du maraîcher Julien Petit de Saint Paul aux Bois

Les Fromages du Marché et les Spécialités Picardes

Le Chariot de Gourmandises

MENU à 23€

Servi tous les Midi

Sauf Dimanche et Fête

Ou

19 € Sans Fromage Servi Uniquement le Midi

La Terrine et sa Salade de Saison

Ou

Les Pointes d'Asperges du Noyonnais et Magret de Canard

Ou

Cassolette d'Escargots Façon Dame Journe

Marmite du Pêcheur sauce Homardine et son Risotto

Ou

Entrecôte origine «France» et Beurre d'Estragon

Ou

Côtes d'Agneau poêles aux Herbes de Provence

Les légumes sont du Maraîcher Julien Petit

2 Fromages sur le Plateau avec les Spécialités Picards

2 Nos Desserts au choix sur le Chariot