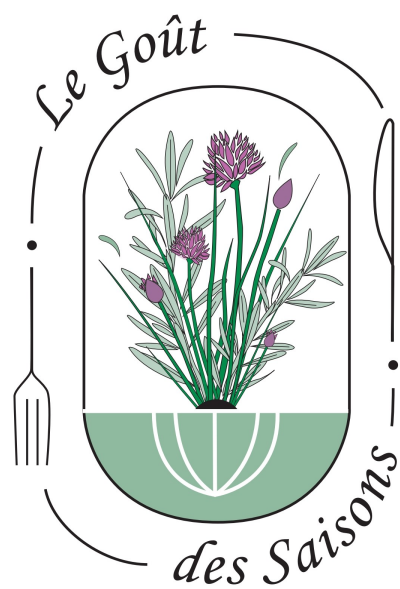




Carte d'été

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix TTC, service compris

Notre projet

Le Goût des Saisons a pour premier but de vous faire plaisir, en vous faisant découvrir une carte qui évolue au gré des saisons et des produits que pourront nous proposer les producteurs.

L'idée est de travailler des produits bons et simples, en y associant des saveurs ou des cuissons différentes.

Notre objectif est de réduire au maximum les intermédiaires, donc de travailler en circuit court.

L'écologie est pour nous une des choses les plus essentielles.

Nous voulons créer une aventure humaine et un cadre chaleureux, le bien être de nos clients et de nos employés est primordial.

Notre plus grande motivation est de pouvoir partager avec vous notre vision de la cuisine, ce qu'elle nous inspire, tout en gardant l'essentiel: trouver de bons produits autour de nous.

Nos engagements :

- Utiliser des produits frais non transformés.
- Une majorité de nos produits sont issus de producteurs locaux.
- Nous réduisons nos déchets (pas de boîtes en plastiques, pas de pailles ni de serviettes jetables, serviettes éponges et non papier jetable dans les toilettes...), et le reste nous le trions afin qu'il soit recyclé.
- Nous n'utilisons aucun colorants ni conservateurs.

Nos fournisseurs :

Pollen : Les abeilles de Saint-Martin, à Saint-Quentin (02100)

Graines de courges : Xavier Passet, à Vendhuile (02420)

Pommes et jus de fruits : Les Vergers de Vaucelles, à Esnes (59127)

Viandes : Aux Produits Fermiers, à Etreillers (02590)

Asperges : Asperges du Vermandois, à Hancourt (80240)

Endives : Endives du Bosquet, à Douchy (02590)

Oeufs : Ma Petite Ferme Bio, à Séry-les-Mézières (02240)

Fromages : Ferme de la Pâturelle, à Quierzy (02300) et Fromagerie Dumont

Farines, Huiles, Pâtes : Ferme de Crasnes, à Coucy-la-Ville (02380)

Thé et café : L'Artisanes Thé Cafés, à Saint-Quentin (02100)

Bon Appétit et surtout profitez bien...

Notre carte

Les entrées

L'oeuf au plat	11 €
Revisité, radis rose cru et cuit et coulis de ciboulette	
L'épinard et la roquette	12 €
En cromesqui, mousse de fêta et fromage frais à la roquette	
La Courgette	11 €
En tartelette croustillante, chèvre frais - miel - noix et thym, vinaigrette citronnée	

Les plats

Le Bar	24 €
Tomate ananas rôtie, vierge amande et olive verte, eau de tomate au basilic	
Le Boeuf	25 €
Aubergine à la parmesane - tomate confite et olive noire, jus de boeuf aux sucs de tomate	
Le filet mignon de Porc	23 €
Minis poivrons farcis, piperade à l'estragon et jus de cochon crémé	
Le Végétarien	20 €
Millefeuille d'aubergine et tomate confite, condiment cebette-tomate cerise et caviar d'aubergine	

Plateau de fromage

Assortiment de trois fromages locaux, condiment maison	9 €
Supplément assiette de fromage dans les menus	7 €

Les desserts

La Fraise	10 €
En compotée aromatisée au basilic, ganache à la pistache, tuile cigarette croquante	
La Pêche	10 €
Pochée à la vanille, crème mascarpone à la verveine et sésame noir en praliné	
L'épeautre et le chocolat	11 €
Façon « riz au lait », tuile et mousse au chocolat, caramel fleur de sel, rose des sables à l'épeautre soufflé	

Nos menus

Menu déjeuner : du mardi midi au vendredi midi

Inscrit sur l'ardoise

Entrée, plat ou plat, dessert

22 €

Entrée, plat, dessert

28 €

Menu plaisir : disponible à tous les services

38€

La Courgette

En tartelette croustillante, chèvre frais - miel - noix et thym, vinaigrette citronnée

Ou

L'Oeuf au plat

revisité, radis rose cru et cuit et coulis de ciboulette



Le Bar

Tomate ananas rôtie, vierge amande et olive verte, eau de tomate au basilic

Ou

Le filet mignon de Porc

Minis poivrons farcis, piperade à l'estragon et jus de cochon crémé



La Fraise

En compotée aromatisée au basilic, ganache à la pistache, tuile cigarette croquante

Ou

La Pêche

Pochée à la vanille, crème mascarpone à la verveine et sésame noir en praliné

Menu découverte : vendredi soir, samedi midi et samedi soir

50€

L'épinard et la roquette

En cromesqui, mousse de fêta et fromage frais à la roquette



Le Bar

Tomate ananas rôtie, vierge amande et olive verte, eau de tomate au basilic



Le Boeuf

Aubergine à la parmesane - tomate confite et olive noire, jus de boeuf aux sucs de tomate



L'épeautre et le chocolat

Façon « riz au lait », tuile et mousse au chocolat, caramel fleur de sel, rose des sables à l'épeautre soufflé

Menu enfant (pour les enfants de moins de 10ans)

15€

Plat : Pâtes semi-complète de la ferme de Crasnes accompagné d'un sùpreme de volaille ou d'un filet de poisson

Dessert : Deux boules de glaces et/ou sorbet ou un cookie (le tout fait maison)

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix TTC, service compris