



Carte d'automne

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

Oeuf au plat revisité, duxelles de champignon de Paris aux échalotes confites et coulis de champignon	11 €
Tartare de betterave rouge cuite en croûte de sel, coing, fromage frais à l'estragon	11 €
Comme un club sandwich au saumon, fromage frais à l'aneth, gel de citron jaune	12 €

Les plats

Poisson :

Bar rôti, écrasé de butternut à la ciboulette, potimaron cuit au barbecue, beurre blanc à la graine de courge	24 €
---	------

Viandes :

Boeuf, poireau, comté et échalote, croustis de poireaux et jus crémé au vin jaune	25 €
Magret de canard, millefeuille de céleri, praliné cacahuète, vierge de céleri branche et cacahuète torréfiée, jus de canard	23 €

Végétarien :

Poireau farci au comté et à l'échalote confite au vinaigre de vin rouge, croustis de poireaux et émulsion au vin jaune	20 €
--	------

Plateau de fromage

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

Les desserts

Cheese cake, poire pochée aux épices, compotée de poire et spéculoos maison	10 €
Clémentine en plusieurs textures, mousse à la crème de marron et chips de châtaigne	10 €
Feuille de cacao croustillante, crémeux chocolat aromatisé au café, crème mascarpone au gruée de cacao	11 €

Nos menus

Menu déjeuner : du mardi midi au vendredi midi

Entrée, plat ou plat, dessert
Entrée, plat, dessert

22 €
28 €

Menu plaisir : disponible à tous les services

38€

Tartare de betterave rouge cuite en croûte de sel, coing, fromage frais à l'estragon

Ou

Oeuf au plat revisité, duxelles de champignon de Paris aux échalotes confites et coulis de champignon



Bar rôti, écrasé de butternut à la ciboulette, potimaron cuit au barbecue, beurre blanc à la graine de courge

Ou

Magret de canard, millefeuille de céleri, praliné cacahuète, vierge de céleri branche et cacahuète torréfiée, jus de canard



Cheese cake, poire pochée aux épices, compotée de poire et spéculoos maison

Ou

Clémentine en plusieurs textures, mousse à la crème de marron et chips de châtaigne

Menu découverte : vendredi soir, samedi midi et samedi soir 50€

Comme un club sandwich au saumon, fromage frais à l'aneth, gel de citron jaune



Bar rôti, écrasé de butternut à la ciboulette, potimaron cuit au barbecue, beurre blanc à la graine de courge



Boeuf, poireau, comté et échalote, cromesqui de poireaux et jus crémé au vin jaune



Feuille de cacao croustillante, crémeux chocolat aromatisé au café,
crème mascarpone au gruée de cacao

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)