



Carte d'Hiver

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, duxelles de champignon de Paris aux échalotes confites, coulis de champignon
- Le pois chiche** 11 €
Comme une Socca, guacamole d'avocat rafraichi au pamplemousse
- Le saumon** 12 €
Comme un club sandwich, fromage frais à l'aneth et citron, mousse fromage blanc

Les plats

- La Saint-Jacques** 24 €
rôties, poireaux farcis au bacon, crème de lard au vin blanc
- Le boeuf** 25 €
panais rôti au soja, mousseline de panais au lait d'amande et jus de boeuf
- Le magret de canard** 23 €
millefeuille de céleri au praliné cacahuète, vierge de céleri branche et jus de canard
- Le végétarien** 20 €
Poireau farci au comté, échalote confite au vinaigre de vin rouge, croustilles de poireaux et émulsion au vin jaune

Plateau de fromage

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

Les desserts

- Le cheese cake** 10 €
Compotée de poire, poire pochée aux épices, spéculoos maison
- La clémentine** 10 €
En plusieurs textures, mousse à la crème de marron et chips de châtaigne
- Le cookie chocolat** 11 €
Marmelade de pamplemousse au poivre de Timut, ganache au chocolat au lait

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€

Le pois chiche

Comme une Socca, guacamole d'avocat rafraichi au pamplemousse

Ou

L'oeuf au plat

revisité, duxelles de champignon de Paris aux échalotes confites, coulis de champignon



La Saint-Jacques

rôties, poireaux farcis au bacon, crème de lard au vin blanc

Ou

Le magret de canard

millefeuille de céleri au praliné cacahuète, vierge de céleri branche et jus de canard



Le cheese cake

Compotée de poire, poire pochée aux épices, spéculoos maison

Ou

La clémentine

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

Menu découverte : vendredi soir, samedi midi et samedi soir

50€

Le saumon

Comme un club sandwich, fromage frais à l'aneth et citron, mousse fromage blanc



La Saint-Jacques

rôties, poireaux farcis au bacon, crème de lard au vin blanc



Le boeuf

panais rôti au soja, mousseline de panais au lait d'amande et jus de boeuf



Le cookie chocolat

Marmelade de pamplemousse au poivre de Timut, ganache au chocolat au lait

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)