



# *Carte du Printemps*

## 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

<b>L'oeuf au plat</b>	11 €
Revisité, radis rose cru et cuit et coulis de ciboulette	
<b>L'épinard et la roquette</b>	12 €
En cromesqui, mousse de fêta et fromage frais à la roquette	
<b>L'endive au jambon</b>	11 €
Revisitée, Mornay et tuile de parmesan	

## Les plats

<b>La Saint-Jacques</b>	24 €
Choux fleur rôti, sarrasin soufflé et beurre blanc au sarrasin	
<b>Le Boeuf</b>	25 €
Tartare de carotte au pesto de fanes, jus de boeuf aux éclats de Macadamia	
<b>La Volaille</b>	23 €
Suprême rôti, navet boule d'or et noisette, croquette de cuisse à l'ail des ours	
<b>Le Végétarien</b>	20 €
Gaufres à la lentille, condiment carotte et émulsion parmesan	

## Plateau de fromage

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

## Les desserts

<b>La Pomme</b>	10 €
Compotée de Granny infusé à la Rose, mousse de Golden à la vanille de Madagascar	
<b>Le Kiwi</b>	10 €
En tartelette, compotée de kiwi infusée à la menthe, mousse noix de coco	
<b>Le cookie chocolat</b>	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€

### **L'endive au jambon**

revisitée, Mornay et tuile de parmesan

Ou

### **L'Oeuf au plat**

revisité, radis rose cru et cuit et coulis de ciboulette



### **La Saint-Jacques**

Choux fleur rôti, sarrasin soufflé et beurre blanc au sarrasin

Ou

### **La Volaille**

Suprême rôti, navet boule d'or et noisette, croquette de cuisson à l'ail des ours



### **La Pomme**

Compotée de Granny infusé à la Rose, mousse de Golden à la vanille de Madagascar

Ou

### **Le Kiwi**

En tartelette, compotée de kiwi infusée à la menthe, mousse noix de coco

## 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



### **La Saint-Jacques**

Choux fleur rôti, sarrasin soufflé et beurre blanc au sarrasin



### **Le Boeuf**

Tartare de carotte au pesto de fanes, jus de boeuf aux éclats de Macadamia



### **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)

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix TTC, service compris