



Carte d'été

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 :

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

Comme un radis-beurre, toast de pain aux graines, beurre roquette, radis en plusieurs textures	11 €
Cannelloni de concombre, saumon gravlax et fromage frais à l'aneth, eau de concombre infusée à l'aneth	12 €
Cromesquis de pois chiche, houmous de pois chiche au citron et ail confis, fromage frais à l'oseille	11 €

Les plats

Poisson :

Bar rôti, crème de courgette-verveine, rosace de courgette citronnée et émulsion citron-verveine	24 €
--	------

Viandes :

Boeuf, aubergine au barbecue, fromage frais oseille-cebette et jus de boeuf	25 €
Volaille en deux façon, suprême rôti et cuisse farcie à l'ail des ours, pomme de terre fondante et jus crémé	23 €

Végétarien :

Aubergine au barbecue laqué au soja, caviar d'aubergine, fromage à la sariette, vinaigrette soja-sésame	20 €
---	------

Plateau de fromage

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

Les desserts

Tartelette abricot - noix de pécan, compotée d'abricot aromatisée au thym - citron	10 €
Fraises en plusieurs textures, sorbet fraise, graines de pavot et crème montée sariette	11 €
Madeleines au zestes de citron jaune, glace au sarrasin torréfié, crème citron et praliné sarrasin	10 €

Nos menus

Menu déjeuner : du mardi midi au vendredi midi

Entrée, plat <u>ou</u> plat, dessert	22 €
Entrée, plat, dessert	28 €

Menu plaisir : disponible à tous les services 38€

Cromesquis de pois chiche, houmous de pois chiche au citron et ail confis, fromage frais à l'oseille

Ou

Comme un radis-beurre, toast de pain aux graines, beurre roquette, radis en plusieurs textures



Bar rôti, crème de courgette-verveine, rosace de courgette citronnée et émulsion citron-verveine

Ou

Volaille en deux façon, suprême rôti et cuisse farcie à l'ail des ours, pomme de terre fondante et jus crémé



Tartelette abricot - noix de pécan, compotée d'abricot aromatisée au thym - citron

Ou

Madeleines au zestes de citron jaune, glace au sarrasin torréfié, crème citron et praliné sarrasin

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

Cannelloni de concombre, saumon gravlax et fromage frais à l'aneth, eau de concombre infusée à l'aneth



Bar rôti, crème de courgette-verveine, rosace de courgette citronnée et émulsion citron-verveine



Boeuf, aubergine au barbecue, fromage frais oseille-cebette et jus de boeuf



Fraises en plusieurs textures, sorbet fraise, graines de pavot et crème montée sariette

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)