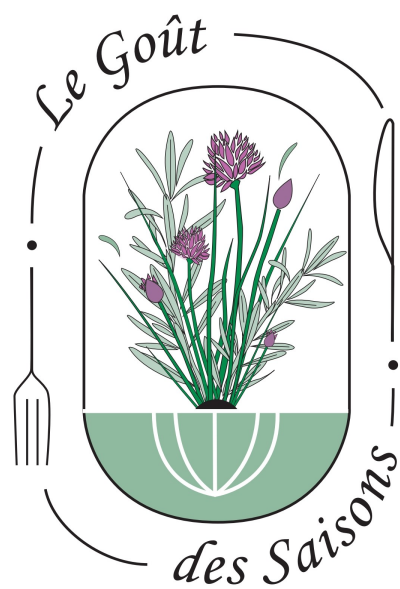




Carte d'été

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, champignon de Paris brun, échalotes confites, coulis de champignon	
Le Butternut	11 €
En cromesqui, crème de parmesan à la châtaigne et ciboulette	
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 Figue	10 €
Fraîche et caramélisé, compotée aromatisé au Poivre de Madagascar, sorbet menthe fraîche	
Le Raisin	10 €
En entremet, condiment raisin et shiso violet, gel de citron vert	
Le chocolat et la cacahuète	11 €
Brownie au chocolat et éclats de cacahuètes, ganache cacahuètes et caramel fleur de sel	

Nos menus

Menu déjeuner : du mardi midi au vendredi midi

Inscrit sur l'ardoise

Entrée, plat ou plat, dessert

24 €

Entrée, plat, dessert

30 €

Menu plaisir : disponible à tous les services

40 €

La Courgette

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

Ou

L'Oeuf au plat

Revisité, champignon de Paris brun, échalotes confites, coulis de champignon



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 Figue

Fraîche et caramélisé, compotée aromatisé au Poivre de Madagascar, sorbet menthe fraîche

Ou

Le Raisin

En entremet, condiment raisin et shiso violet, gel de citron vert

Menu découverte : vendredi soir, samedi midi et samedi soir

55 €

Le Butternut

En croustillon, crème de parmesan à la châtaigne et ciboulette



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



Le Chocolat et la cacahuète

Brownie au chocolat et éclats de cacahuètes, ganache cacahuètes et caramel fleur de sel

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