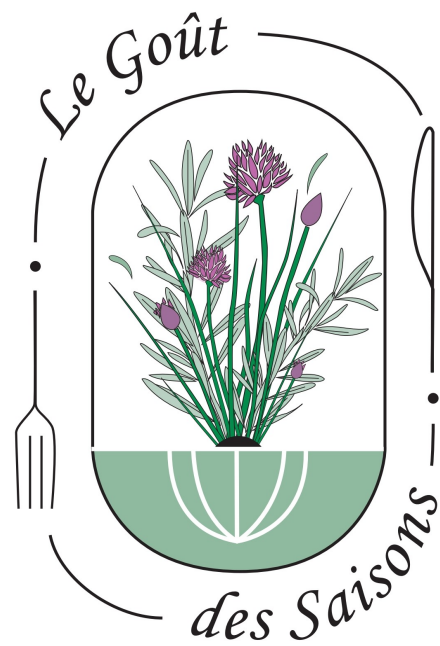




Carte d'Hiver

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 :

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

Ficelle picarde revisitée, champignon de Paris, jambon blanc fumé et mornay crémeuse	11 €
Saumon gravlax maison gin et épices, tartare de fenouil et crème montée à la baie de genièvre	12 €
Comme un avocado toast, pain toasté aux graines, guacamole légèrement relevé, oeuf déstructuré	11 €

Les plats

Les Poissons :

Noix de Saint-Jacques rôties, poireaux farcies, crème de bacon au vin blanc	24 €
Pavé de lieu noir, millefeuille de carotte, mousseline de carotte et orange sanguine, beurre montée à l'orange sanguine	20 €

Les viandes :

Magret de canard rôti, mousseline d'endives au praliné noisette, endives rôties	22 €
Boeuf, tube croustillant mousseline de pomme de terre fumée au sapin, jus de boeuf à l'oignon caramélisé	23 €

Végétarien :

Sablé aux noix, houmous de haricots blanc, vierge de noix citronnée et crème de haricots	19 €
--	------

Plateau de fromage

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

Desserts

Clémentine sous toutes ses formes, biscuit moelleux et mousse à la pistache torréfiée	10 €
Comme un tiramisu: kiwi vert et citron jaune et granola aux graines	9 €
Revisite du bounty, mousse et sorbet noix de coco, crémeux chocolat au lait	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

35€

Comme un avocado toast, pain toasté aux graines, guacamole légèrement relevé et oeuf déstructuré

Ou

Ficelle picarde revisitée, champignon de Paris, jambon blanc fumé et mornay crémeuse



Pavé de lieu noir, millefeuille de carotte, mousseline de carotte et orange sanguine, beurre montée à l'orange sanguine

Ou

Magret de canard rôti, mousseline d'endives au praliné noisette, endives rôties



Clémentine sous toutes ses formes, biscuit moelleux et mousse à la pistache torréfiée

Ou

Comme un tiramisu, kiwi vert et citron jaune, granola aux graines

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

Saumon gravlax maison gin et épices, tartare de fenouil et crème montée à la baie de genièvre



Noix de Saint-Jacques rôties, poireaux farcies, crème de bacon au vin blanc



Boeuf, tube croustillant mousseline de pomme de terre fumée au sapin, jus de boeuf à l'oignon caramélisé



Revisite du bounty, mousse et sorbet noix de coco, crémeux chocolat au lait

Menu enfant (pour les enfants de moins de 10ans) 15€

Plat et dessert au choix sur la carte, réadapté aux plus petits