

Menu du Marché

Entrée, Plat, Dessert 54€
Menu du Marché avec 2 Verres de Vin (12cl) 67€
Eaux Minérales et Café

Filet de lisette jus safrané, salade de radis
Filet of young mackerel, saffron juice and radish

Ou

Pluma Ibérique, asperges blanches, sauce vierge et chorizo
Iberian filet of pork, white asparagus, chorizo and virgin oil sauce

Filets de Dorade en tapenade, caviar d'aubergine,
mini ratatouille, pancetta au poivre
Filet of sea bream and tapenade, aubergine caviar, black pepper pancetta

Ou

Veau de lait et purée d'ail d'arleux, farandole printanière
Filet of veal, garlic purée, spring vegetables farandole

Compotée de mirabelles, biscuit vanille et bavarois Jurançon
yellow plum compote, vanilla biscuit and jurançon bavarois

Menu Affaire 49.5

Le midi du Mardi au Vendredi

Entrée et Plat du Menu du Marché
Café Gourmand

2 Verres de Vin (12cl), Eau Minérale (37.5cl)

Menu 39.5

Le midi du Mardi au Vendredi

Entrée et Plat du Menu du Marché
Café Gourmand

Le Menu Découverte

Menu 5 services, hors boisson 78€

Menu 5 services avec accords Mets et Vins (Supplément 28€)
4 (10cl) Verres Choisis par Notre Sommelier

Crème d'Argenteuil froide et asperge, cru et cuit de jambon de pays
Cold asparagus cream, asparagus and crispy beacon

Foie gras poelé au miel fleurs de sureau et fraise
Panfried foie gras with elder flower honey and strawberry

Le filet de Bœuf, gnocchis, oignons grelots et champignons
Filet of beef, gnocchi, grelot oignons and mushroom

Fromage de notre région
Maison Philippe Olivier
Filet of beef, gnocchi, grelot oignons and mushroom

Croustillant chocolat gianduja, éclats de noisettes caramélisés
Crispy gianduja chocolate, caramelize walnuts

*Le Restaurant est fermé le samedi midi, dimanche et lundi midi et soir.
The restaurant is closed Saturday noon, on Sunday and Monday all day long.*

Ces Menus vous sont proposés à titre d'exemple, Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché

Les Entrées

Carpaccio de veau et anguille fumée, coulis de poivron rouge 22€
Veal carpaccio and smoked eel, sweet pepper coulis

Crème d'Argenteuil froide et asperge, cru et cuit de jambon de pays 21€
Cold asparagus cream, asparagus and crispy bacon

Foie gras poêlé au miel fleurs de sureau et fraise 29€
Panfried foie gras with elder flower honey and strawberry

Filet de lisette jus safrané, salade de radis 13€
Filet of young mackerel, saffron juice and radish

Pluma Ibérique, asperges blanches, sauce vierge et chorizo 13€
Iberian filet of beef, white asparagus, chorizo and virgin oil sauce

Les Plats

Ris de veau aux asperges et morilles, sauce Noilly Prat 42€
Sweet bread with asparagus and morel mushroom, vermouth sauce

Homard glacé au tour de la bettrave 37 €
Lobster glazed with betroot, white betroot purée

Lotte et magret de canard, polenta du soleil, jus aux olives 39€
Monkfish and smoked duck, polenta cooked with vegetables, olives juice

Le filet de Bœuf, gnocchis, oignons grelots et champignons 41€
Filet of beef, gnocchi, grelot onions and mushroom

Filets de Dorade en tapenade, caviar d'aubergine, 30€
mini ratatouille, pancetta au poivre
Filet of sea bream and tapenade, aubergine caviar, black pepper pancetta

Veau de lait et purée d'ail d'arleux, farandole printanière 30€
Filet of veal, garlic purée, spring vegetables farandole

Les Desserts

Tronçon de rhubarbe pochée hibiscus et framboise 15 €
Poach rhubarb with raspberry and hibiscus, raspberry mousse

Demi lune de macaron et fruits rouges 15 €
Half moon Red fruit macaroon and fresh red fruit

Fraisier à notre façon 16 €
Strawberry cake with vanilla and lime mousse

Croustillant chocolat gianduja, éclats de noisettes caramélisés 17€
Crispy gianduja chocolate, caramelize walnuts

Compotée de mirabelles, biscuit vanille et bavarois Jurançon 11€
yellow plum compote, vanilla biscuit and jurançon bavarois

Fromage de notre région 19 €
Maison Philippe Olivier
Selection of cheese from North of France

Le Menu des «Chti Gosses»

Comme pour les grands, mais tout en demi
Plat, dessert avec une boisson

Prix Nets en Euro