

Entrées

- Pressé de bœuf au foie gras, salade de mâche, échalotes confites, poire pochée 12,00€
(Supplément de 3,50€ pour la formule demi-pension)
Pressed beef with duck foie gras, mache salad, candied shallots, poached pear
-  -Velouté de lentilles corail au lait de coco épicé, graines de courge 09,00€
Coral lentils soup with spicy coconut milk, pumpkin seeds
-  -Salade de cœurs d'artichaud poivrade, betterave rouge, chèvre frais et amandes effilées 11,00€
Artichoke heart salad, beetroot, fresh goat cheese, and flaked almonds
- Escargots de Bourgogne par 6, au beurre persillé 12,00€
6 snails of Bourgogne with parsley butter

Plats

- Fondant de paleron de veau, jus corsé, écrasé de pommes de terre 23,00€
(Supplément de 2,00€ pour la formule demi-pension)
Fondant veal chuck, strong juice, mashed potatoes
- Filet de bœuf Français grillé, écrasé de pommes de terre, sauce aux poivres 32,00€
(Supplément de 12,00€ pour la formule demi-pension)
Grilled french beef fillet, pepper sauce
- Noix de joues de porc braisée au cidre, carottes glacées, écrasé de pomme de terre 21,00€
Pork cheeks braised in cider, glazed carrots
- Dos de cabillaud rôti, espuma de chou-fleur, tuile de noisette, mousseline de légumes d'automne 23,00€
(Supplément de 2,00€ pour la formule demi-pension)
Roasted cod fillet, cauliflower espuma, hazelnut « tuile », autumn vegetables mousseline
- Lingue rôtie aux éclats de graines, poêlée de champignons 21,00€
mousseline de légumes d'automne
Roasted ling with seed pieces, fried mushrooms, autumn vegetables mousseline
-  -Œufs bio pochés, poêlée de champignons, mousseline de légumes d'automne, tuile de noisette 16,00€
Poached eggs, fried mushrooms, hazelnuts « tuile », autumn vegetables mousseline

Fait maison
Home made food



Notre poisson est issu d'une pêche responsable
Our fish comes from responsible fishing



Plat Végétarien
Vegetarian dish



Le tableau des allergènes contenus dans les plats, est disponible à l'accueil du restaurant faites en la demande à votre serveur en lui précisant votre allergie

Plats Brasserie

- Burger du Picardy : Steak haché frais 180g, cheddar, tomate, salade, cornichons, oignons rouges, sauce aux épices fumées maison, salade verte, frites fraîches 21,00€
(Supplément de 5,00€ pour la demi-pension)
Picardy burger: chopped steak 180g, bacon, cheddar cheese, homemade smoked spice sauce, salad, French fries
- Tartare de bœuf 180g et ses condiments, salade verte et frites fraîches 20,00€
Beef tartare 180g and its condiments, mix salad and French Fries
- Tenders de poulet, panure japonaise « Panko » 18,00€
sauce curry ou barbecue maison et frites fraîches
Chicken breast, Japanese breadcrumbs « Panko », homemade barbecue sauce, french fries

Menu Enfant 14€

- Risotto de coquillettes au jambon ou tenders de poulet ou filet de cabillaud, accompagnés de légumes ou frites fraîches ou coquillettes 
Risotto of small pasta with ham or breaded chicken fillet or cod fish accompanied by vegetables or French fries or pasta
- Boule de glace au choix
Ou salade de fruits frais 
Scoop of ice cream of your choice or fresh fruits salad

Fait maison
Home made food



Notre poisson est issu d'une pêche responsable
Our fish comes from responsible fishing



Plat Végétarien
Vegetarian dish



Le tableau des allergènes contenus dans les plats, est disponible à l'accueil du restaurant faites en la demande à votre serveur en lui précisant votre allergie

Prix nets exprimés en euro