

## Les Entrées.

« L'Oeuf de Plein Air »	13€00
Mi-cuit / girolles / Chicorée / Porc fumé.	
« Le Foie gras IGP Sud-Ouest »	15€00
Coing / Betterave.	
« La Langoustine »	15€00
En Raviole / Radis glaçon / Céleri / Jus carapace estragon.	
« Le Maquereau Côtier »	13€00
En Emietté / Moutarde au yuzu / Fromage blanc Picard / Wasabi.	

## Les Plats.

« La Dorade Sébaste »	18€00
Fenouil / Poireau / Céleri / Juliette des Sables / Jus de Bouillabaisse.	
« Les St Jacques Côtières »	24€00
Epeautre Picard / Polimarron / Butternut / Sauce Réglisse.	
« La Caille »	20€00
Foie gras / Champignons / Raisins / Jus à la gelée de pomme.	
« Le Cochon D'Antan Picard »	18€00
Confit / Boudin Noir / Marmelade de Chou / Jus aux Epices Douces.	



CHEZ NOUS,  
TOUT EST FAIT MAISON

## « L'Assiette de Fromages Régionaux »

3 Morceaux 7€00

5 Morceaux 10€00

## Les Desserts Gourmands.

Les desserts sont à commander en début de repas

9€50

### « La Noisette »

Biscuit Moelleux / Mousse / Tuile chocolat / crème glacée Praliné.

### « La Poire de Vironchaux »

Gelée / Chocolat / Fève de Tonka / Crumble / Sorbet poire.

### « Le Yuzu »

Crème légère Yuzu / Pâte sucrée / Citron confit / Mousse Limoncello.

### « La Pomme Picarde »

Compression / Compote vanille / Sablé Amande / Glace Cavaldos.

En cas d'allergie, merci de nous l'indiquer au moment de la commande.



CHEZ NOUS,  
TOUT EST FAIT MAISON

Prix Nets.