

Carte

Entrée

Betterave en vinaigrette aux noix & au fromage « La Chèvrerie des Farfadets », Belleuse 12,90€

Vinaigrette de fromage de chèvre affiné sept jours, huile & vinaigre de noix, miel des ruches de Catherine

Betterave cuite & noix 

Poisson de la criée (pêche Atlantique Nord-Est Zone 27.)          12,90€

Proposition du marché          12,90€

Plat

Demi-Homard Bleu de Bretagne     39,00€

Mi-cuit, servi froid avec sa bisque à l'huile d'olive noire bio, confit d'agrumes, praliné de pistache ni sucré ni salé

Baie exotique moulue, garniture du marché

L'Agneau des Prés-salés de la Somme    39,00€

Acheté entier, recette choisie du moment (Inde-Moyen Orient pour l'inspiration)

Semoule de blé

Comme un Vitello-Tonnato (avec des poissons de pêche de pêche locale)   24,00€

Carpaccio de veau poché avec des herbes aromatiques

Poisson de la criée cuit, anchois, câpres, sauce anglaise (Worcestershire), œufs mollets, huile d'olive, citron jaune

Mille-feuille de pomme de terre

Poisson de la criée (pêche Atlantique Nord-Est Zone 27.)          23,00€

Proposition du Marché (viande française)          23,00€

Proposition Enfant (hors homard & agneau)

Plat à composer avec les choix de la Carte 23,00€

Le Dessert en taille classique

Dessert

Fromages

Sélection de Christelle « Un Jour à La Campagne » à Camon 

Fromages de chèvre de Manuela et Olivier « La chèvrerie des Farfadets » à Belleuse

Beurre fermier, de la famille Avet « Douceur de Lait » à Eplessier (vaches de race Prim'Holstein)

12,90€

Inspiration praliné amande & cardamome verte

Praliné amandes & feuillantine, liqueur Frangelico, vanille torréfiée & cardamome verte moulue

Crèmeux caramel, vanille, tonka & chocolat blanc Dulcey (Valrhona)

Mousse bavaroise classique à la vanille

Mousse végétale à la vanille

14,00€

Inspiration Fruit (sans lactose)

Fraises fraîches entières & en coulis de la Ferme de Briquemesnil-Floxicourt

Granola sarrasin, noix de macadamia, noix du Brésil, graines de courge & miel des ruches de Catherine

Ganache au chocolat blanc Opalys (Valrhona), au lait d'amande maison & aux œufs de la ferme

Rhubarbe du jardin fermentée au miel

14,00€

Tarte aux myrtilles

Myrtilles fraîches entières et en purée de fruit aux 3 poivres

Crème d'Okara d'amande aux œufs de la ferme de Monsieur Roucou

Pâte sucrée farine bio entière au moulin de pierre, Graines & Pepins, Heudicourt

Mousse vanille

14,00€



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

