

Carte

Entrée	12,30€	- Champignons fumés poêlés, quinoa bio de Fricamps 🌾🥚🥚
	12,30€	- Pâté en croute porc et colvert de chasse 🌾
	12,30€	- Poisson de la criée 🌾🐟🥚🥚🥚
Plat	30,00€	- Pavé de Chevreuil de chasse française (hors Formules Carte) Jus demi-glace au « vin rouge » & carotte
	21,30€	- Volaille de la ferme de Briquemesnil 🌾🥚🥚🌿🌿🌿
	21,30€	- Poisson de la criée 🌾🐟🥚🥚🥚
	21,30€	- Proposition du Marché 🌾🥚🥚🥚🥚🥚
	22,00€	- Tomme de Savoie IGP rôtie au four 🌾🥚🥚🥚🥚 Vin blanc, Moutarde de Meaux Pommery®, miel français Double poitrine fumée & salade



Formules Carte (hors Pavé de Chevreuil) :

Déjeuner uniquement le midi / du mardi au vendredi (ni week-end / ni jours fériés)

✂ 28€ - Entrée / plat ou Plat / Fromage ou dessert

Midi & soir

✂ 37€ - Entrée / plat / fromage ou dessert

✂ 45€ - Entrée / plat / fromage / dessert

Enfant (hors Tomme de Savoie et pavé de chevreuil)

✂ 15€ - Plat à composer avec les choix de la Carte
Le Dessert en taille classique

Menu « Choix de Saison » La chasse française Picardie Venaison

52€ Menu entrée, plat, dessert ou fromage

60€ Menu entrée, plat, fromage & dessert

-
- Entrée**
- 12,30€ - Champignons fumés poêlés, quinoa bio de Fricamps 🍄🍄
 - 12,30€ - Pâté en croute porc et colvert de chasse 🍷
 - 12,30€ - Poisson de la criée 🐟🐟🐟🐟🐟
-

- Plat**
- Pavé de Chevreuil de chasse française (hors Formules Carte)
Jus demi-glace au « vin rouge » & carotte
Mille-feuille de pomme de terre 🍷
 - Filet d'Omble Chevalier (uniquement en menu)
Les Sources de Métigny 80270 (Somme) ferme aquacole
Sauce, garniture féculant & légumes du marché 🍷🍷🐟🍄
-

Dessert au choix de la carte

Il est possible de demander un changement de garniture
suivant les propositions du moment

