

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

