

Carte d'Automne

Les Entrées et Salades *Starters and Salad*

Le Foie Gras mi-cuit, chutney de Figs et ses toasts <i>Homemade Foie Gras, figs chutney and toasted bread</i>	18,00 €
Velouté de Butternut, éclats de noisette, œuf parfait et girolles en pickles <i>Velouté of butternuts, poached egg and pickles chanterelles</i>	16,00 €
Saumon confit à l'huile d'olive aromatisé au thym et à l'ail, crèmeux d'avocat et pomme acidulée <i>Confit Salmon in garlic & thyme olive oil, creamy avocado and apple</i>	17,00 €
Les huitres fine de Claire Marennes d'Oléron, pain et accompagnement <i>Oysters from Marennes d'Oléron with bread and seasonal</i>	17,00 € les 6 30,00€ les 12*

Les Plats *Main dishes*

Pressé de civet de Sanglier aux figes, polenta crémeuse <i>Jugged wild boar with figs, creamy polenta</i>	26,00 €
Magret de Canard en croûte de pain d'épices, sauce au miel, espuma de pommes de terre et poêlée de champignons <i>Duck fillet with gingerbread crust, honey sauce, potato foam and mushrooms</i>	28,00 €
Mi-cuit de thon au sésame, wok de légumes <i>Semi cooked tuna with sesame, wok vegetables</i>	27,00 €
Le Risotto aux Champignons, gambas, sauce aux cèpes (déclinable en plat végétarien) <i>Mushrooms risotto, prawns & mushrooms sauce (can be propose as a vegetarian dish)</i>	26,00 €
Côte de Bœuf maturée (pour 2 personnes) <i>Maturated beef ribe eye (for 2 people)</i>	90,00 € *

Servi en formule « Menu gourmand » à 45 euros, (hors plats signalés*) / Entrée, plat et dessert de la carte
Served as a « Tasting Menu » at 45 euros, (dishes excluded *) / With a starter, a main dish and a dessert of the list

Les prix sont nets, service compris – *Net Prices, service included*

Coté Bistro

formule « bistro » plat-dessert à 23,00€

Main dish and dessert at 23,00€

Les Plats Froids

Cold dishes

- La salade « Caesar » : salade, coûtons, copeaux parmesan, volaille, tomates, œuf dur, anchois 16,00 €
Caesar Salad: salad, poultry, roquefort, parmesan, boiled egg, tomato, anchovy
- Salade d'Automne Croustillante : feuille de brick, salade, des jambon, tomates, œuf dur, myrtilles, roquefort, noix, pommes fruits 16,00€
Autumn salad: brick sheet, ham, salad, tomatoes, boiled egg, roquefort, apple, blueberries
- Tartare de Bœuf Charolais classique, ou pistou & parmesan 17,00€
Tartare of Charolais beef « classic or pistou and parmesan»

Les Plats Chauds

Hot dishes

- L'omelette à votre façon 16,00€
(selon vos envies : Jambon, fromage, tomate, champignons, herbes fraîches)
« Make your own » omelet, French fries and salad
(Ham, cheese, tomato, mushroom, Fresh aromatic herbs)
- Le poisson ou la viande du jour 16,00€
Fish or meat of the day
- Le Hamburger ou Cheeseburger 17,00€
Hamburger or Cheeseburger, served with French fries
- Les spaghetti bolognaise 17,00€
« Bolognaise » spaghetti pasta

Nos viandes sont d'origine : France. / *Meat are from France*

Nous travaillons localement avec « la Ferme de Brice » située à Acy, pour nos légumes et nos fraises.
We locally buy our vegetables and strawberries at "la Ferme de Brice" in Acy.

Les prix sont nets, service compris – *Net Prices, service included*

Les Fromages et desserts
Cheese and Dessert

L'assiette de Fromages affinés de « Chez David », Maître Fromager 8,50€
Selection of cheeses from the cheese shop« chez David » in Soissons

Les Desserts *(nos chocolats sont de la maison Michel Cluizel)*
Desserts

Millefeuille de pancakes, ganache chocolat blanc, myrtille et sirop d'érable 7,00€
Pancakes, white chocolate ganache, blueberries and maple syrup

Tarte Tatin , crème d'Isigny 7,50 €
Tatin tart with Isigny fresh cream

Sphère chocolatée, cœur framboise, mousse noisette, ganache chocolat au lait 8,00 €
Chocolate sphere, raspberry heart, hazelnut mousse, milk chocolate ganache

Poire pochée au vin rouge, pain d'épices et glace vanilla 7,00 €
Poached pear with red wine, gingerbread and vanilla ice cream

L'assiette de fruits frais et son sorbet 7,00 €
Fresh fruits and sorbet

La coupe de Fromage Blanc et son coulis de fruits 6,00€
White soft cheese yogurt with fruit coulis

Nos crèmes glacées (Vanille, Chocolat, Caramel, Rhum raisin) 6,50€
Homemade ice cream (vanilla, chocolate, caramel, rum raisin)

Nos sorbets (Violette, Fraise, Citron, Abricot) 6,50€
Homemade sorbet (Violet, strawberry, lemon, apricot)

Café Gourmand (+2,00€ dans nos formules) 9,50€
Gourmet coffee (+2,00€ on the menu)

Nos desserts demandent un délai de préparation, nous vous recommandons de nous faire part de votre choix en début de repas.

Desserts needs a lapse of time to be prepared, please be kind enough to give us your choice in advance.
Les prix sont nets, service compris – *Net Prices, service included*