

*Pour plus de convivialité,
l'apéritif peut vous être servi à table pendant une durée
d'une heure et à discrétion. Il est accompagné de 3 fours froids.
Tarif : 7 euros par personne.*

RÉSERVATION

Ce menu est valable pour
un minimum de 10 personnes
(sauf pour le menu prestige)

Le choix unique est obligatoire
pour l'ensemble de la table.

ou

Possibilité de faire le choix parmi
3 entrées + 3 plats + 3 desserts marqué d'un *
avec un supplément de 3 euros par personne



Possibilité de privatiser la salle de restaurant pour un minimum de
50 couverts et de 60 euros par personne + forfait de 950 euros.

Forfait installation matériel ou décoration
pour mariage, anniversaire ... 70 euros

Au-delà de 1 heure du matin, nous facturons
35 euros de l'heure par serveur

* Exemption des allergies, des religions
et des régimes particuliers

Menu prestige

Menu 70.00

Kir royal & 3 petits fours froids
et 2 petits fours chauds
2 Entrées + Plat + Dessert
1 bouteille de vin pour 3 personnes
+ eaux plates et gazeuses + café



Trilogie de saumon (fumé, tartare, mariné)
Marbré de foie gras aux légumes



Trou Normand
Sorbet mandarine, mandarine impériale



Filet de bœuf, sauce morilles



Cabécou pané et mesclun de salade



Gâteau selon l'évènement
ou choix des desserts du menu Ô Jardin

LE MENU ENFANT

20.00

Le plat

Hamburger ou filet de volaille à la crème et frites

Le dessert

Comme celui du groupe + softs à discrétion

Menu Ô jardin

Menu 32.00

Kir vin blanc ou bière ou soft
Plat + Dessert + café
1 bouteille de vin pour 3 personnes
+ eaux plates et gazeuses + café

Menu 45.00

Kir pétillant & 3 petits fours froids
Entrée + Plat + Dessert
1 bouteille de vin pour 3 personnes
+ eaux plates et gazeuses + café

Kir royal ou coupe de champagne (Supp 4 euros)
Spritz ou planteur (Supp 3 euros)



Feuilleté de Saint Jacques et fruits de mer
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune *
Saumon fumé, blinis et crème aux herbes (Supp 3 euros)

Ficelle picarde *

Terrine de canard au poivre vert,
confiture d'oignons rouges
Salade de gésiers et magrets fumés,
vinaigrette de framboises
Foie gras de canard, *
pain brioché & chutney de figues (Supp 4 euros)



Trou Normand - Sorbet mandarine, mandarine impériale
(Supp 5 euros)



Pavé de saumon beurre blanc, légumes de saison *
Pièce de bœuf sauce au bleu, frites *

Filet mignon, sauce moutarde à l'ancienne, frites
Magret de canard au cidre de Saint Gratien,
gratin de pommes de terre (Supp 4 euros)
Suprême de volaille jaune, *
sauce forestière & frites

Souris d'agneau confite au miel de Thennes,
purée de pommes de terre (Supp 5 euros)
Dos de cabillaud au safran (Supp 5 euros)



Duo de fromages et mesclun de salade (Supp 7 euros)
ou Cabécou pané et mesclun de salade (Supp 7 euros)



Baba au Rhum, glace rhum raisin
Tarte tatin, glace vanille
Profiteroles, glace vanille & sauce chocolat chaud
Pain perdu brioché, glace vanille *
Tarte fine aux pommes
Moelleux au chocolat *
Nougat glacé, coulis de fruits rouges *
Rabote picarde
Gâteau selon l'évènement (Supp 5 euros)