

*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)



Possibilité de privatiser la salle de restaurant pour un minimum de  
50 couverts et de 60 euros par personne + forfait de 1100 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

*Droit de bouchon  
8 euros par bouteille ouverte*

## 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 35.00

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

### Menu 50.00

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)



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)



Confit de canard, pommes de terre sautées, persillées  
Pavé de saumon beurre blanc, légumes de saison  
Pièce de bœuf sauce au bleu, frites  
Filet mignon, sauce moutarde à l'ancienne, frites  
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)



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)

