



Menu Ô jardin

Menu 40.00

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 60.00

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)



Gravlax de saumon
Saint-Jacques et fruits de mer gratinés
Foie gras de canard maison et
chutney de figue
Escargots par 9

Œuf cocotte aux deux saumons frais et fumés
Ficelle picarde aux deux saumons frais et
fumés & épinards

Os à moelles, tartines grillées et fleur de sel
Salade de gésiers et vinaigre de framboises



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



Souris d'agneau au miel et thym, purée de
pommes de terre maison

Rognon de veau, moutarde à l'ancienne et
purée de pommes de terre maison

Suprême de poulet sauce forestière, frites
Magret de canard à l'orange et

à la cannelle, légumes

Blanquette de veau à l'ancienne, riz

Dos de cabillaud sauce safrané, riz et légumes

Marmite Boulonnaise : cabillaud, saumon,
calamars, moules et légumes



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



Moelleux chocolat, crème anglaise et glace vanille

Fondue au chocolat, fruits frais et chamallow

Baba au rhum, glace rhum raisin

Tiramisu à la crème de marrons

Rabotte picarde caramel beurre salé, glace vanille

Crème brûlée

30.00

LE MENU ENFANT -de 12 ans

Le plat

Hamburger ou filet de volaille à la crème et frites

Le dessert

Comme celui du groupe + softs à discrétion

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 55.00

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,
pomme granny Smith, aneth et citron
Escargots par 6

Œuf cocotte aux lardons
(crème, lardons, champignons)

Ficelle picarde

Soupe de potimarrons et châtaignes
Os à moelles, tartines grillées et fleur de sel
Salade de gésiers et vinaigre de framboises



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



Bavette sauce au poivre, frites et salade
Burger ô jardin ou végétarien

Rognon de veau, moutarde à l'ancienne et
purée de pommes de terre maison

Travers de porc jus au miel et thym,
pommes de terre grenaille

Suprême de poulet sauce forestière, frites
Tagliatelles à la crème de truffes et pleurotes

Langue de bœuf, sauce tomate et cornichons,
purée de pommes de terre maison

Endives aux jambons, salade

Fish & chips, frites et salade

Pavé de saumon, sauce au beurre blanc et riz



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



Nougat glacé, coulis de fruits rouges
Mousse chocolat

Profiteroles, glace vanille et chocolat chaud
Crème brûlée

Pain perdu brioché, glace vanille
Dame blanche

Possibilité de privatiser la salle de restaurant pour un
minimum de 60 couverts adultes et pour un menu à 75 euros
Cocktail à 85 euros + forfait de 1500 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.

Privatisation totale du site : 3000 euros.