



menu

de Terroir
39.^{90€}

Entrées

Pâté en croûte d'Amiens : Canard, foie gras & pistaches
Tarte fine d'endives et Saint Jacques
6 Huîtres N°3

Plats

Saint Jacques et crevettes au beurre d'ail, riz et légumes
Suprême de volaille et gratin dauphinois, sauce au Maroilles
Côtes d'agneau et brochette de pommes de terre, sauce thym et romarin

Plat Veggie :

Risotto crémeux aux poireaux et pleurotes

Fromage (+6.50€)

Assiette de fromages de la région

Desserts

Rabotte picarde, glace à la crème fraîche
Trio picard : guimauve coquelicot, mousse à la chicorée et macaron d'Amiens
Dôme chocolat noir, mousse à la poire et glace à la bière ambrée locale

Prix nets - boissons non comprises



menu

Les Saules
33.^{90€}

Entrées

Os à moelle, fleur de sel et toasts
Potage Saint-Germain : pois cassés et lardons
Gravlax de canard et flan de carotte à l'orange

Plats

Choucroute de la mer, sauce beurre blanc
Pièce du boucher, brochette de pommes de terre et légumes
Filet mignon lardé façon Orloff, gratin dauphinois et poêlée de légumes

Plat Veggie :

Risotto aux poireaux et pleurotes

Fromage (+6.50€)

Assiette de fromages de la région

Desserts

Riz au lait aux pralines roses, sauce chocolat
Financier coco, salpicon de fruits exotiques et chantilly mascarpone
Brownie, crème anglaise et glace caramel au beurre salé

Prix nets - boissons non comprises