



LA GARGOUILLE
RESTAURANT

MENU DÉCOUVERTE 35 €

28 € entrée, plat ou plat dessert
sauf le samedi soir et le dimanche midi

Terrine de sanglier, pomme, châtaigne et champignons

ou

Crème froide de butternut au curry, moules de Bouchot du Cotentin

*

Filet de merlu, mousseline de céleri et polenta parmesan et chorizo

ou

Carbonade de bœuf, purée fine, carottes et petits oignons glacés

*

La tartelette chocolat-orange

ou

Une Tatin pas comme les autres....

Menu au fil des saisons – 45 €

Foie gras de canard, mangue et fruit de la passion, biscuit pain d'épices

ou

Noix de St Jacques bretonnes, endive braisée et émulsion de chicorée

*

Selle d'agneau rôtie, pomme Anna, petits légumes et fondue de poireaux

ou

Queue de Lotte, déclinaison autour de la carotte et jus de volaille

*

Le Bray picard servi tiède sur toast de pain et lamelle de truffe

*

La tarte déstructurée aux citrons du monde, bâtons de meringue et sorbet

ou

La poire pochée, pain de Gênes, purée de coings et crémeux praliné

Menu carte blanche en 5 services 55 €

Laissez-vous guider selon les envies du chef

Ce menu doit faire l'unanimité de la table



LA GARGOUILLE
RESTAURANT

LA CARTE

Les entrées

Brouillade d'œuf à la truffe du Périgord	25€
Terrine de sanglier, pomme, châtaigne et champignons	14€
Crème froide de butternut au curry, moules de Bouchot du Cotentin	16€
Foie gras de canard, mangue et fruit de la passion, biscuit pain d'épices	22€
Noix de St Jacques bretonnes, endive braisée et émulsion de chicorée	22€

Les plats

Les poissons :

Filet de merlu, mousseline de céleri et polenta parmesan et chorizo	21€
Queue de Lotte, déclinaison autour de la carotte et jus de volaille	29€
Pâtes fraîches au homard et à la truffe mélanosporum	39€

Les viandes :

Ris de veau, jus de viande, garniture du moment	35€
Filet de bœuf, purée fine au beurre et jus de viande	33€
Selle d'agneau rôtie, pomme Anna, petits légumes et fondue de poireaux	31€
Carbonade de bœuf, purée fine, carottes et petits oignons glacés	21€

Fromages

Les fromages de Picardie, salade de nos régions	10€
Le Bray picard servi tiède sur toast de pain et lamelle de truffe	12€

Les desserts

La tartelette chocolat-orange	11€
Une Tatin pas comme les autres....	11€
La poire pochée, pain de Gênes, purée de coings et crémeux praliné	13€
La tarte déstructurée aux citrons du monde, bâtons de meringue et sorbet	13€