



Nous sommes à deux pas de la Cathédrale de Beauvais et de son plus haut chœur gothique du monde, ce sont des siècles d'Histoire qui nous contemplent et qui nous inspirent.

Dans notre esprit, le respect de la grandeur du lieu chargé d'Histoire, s'impose naturellement.

Ainsi naît en ce printemps 2018, notre restaurant, votre restaurant.

La Gargouille. Une évidence, non ?

Le saviez-vous ? Du latin "*garg*", gorge, et de l'ancien français *goule*, gueule, la gargouille fait son office sur la cathédrale : elle dégorge l'eau de l'édifice pour en protéger les murs.

Nous aurons à cœur, nous aussi, de remplir notre rôle : soigner votre gorge, vous restaurer dans un lieu particulier que nous avons choisi pour vous délivrer une cuisine qui nous ressemble.

Authentiques. Nos plats le sont aussi, s'éloignant juste ce qu'il faut de la tradition pour être originaux et épouser une nécessaire modernité sans se perdre dans les modes culinaires qui passent et ne reviennent pas.

Exigeants. Sur la provenance locale de leurs produits dès que la qualité et la saison le permettent.

Passionnés et travailleurs acharnés. Nous n'aurons de cesse de vous proposer un moment privilégié dans un lieu privilégié où votre satisfaction sera notre récompense.

Sentez-vous bien à l'ombre de La Gargouille.



LA GARGOUILLE
RESTAURANT

MENU 33 €

L'œuf parfait en nid de pleurotes

*

Dos de saumon, fenouil confit à la fleur de thym

*

Crème brûlée à la pistache

MENU AU FIL DES SAISONS 49€

Carpaccio de Saint Jacques, betterave et gingembre

Ou

Escalope de foie gras et siphon de maïs au Safran

*

Cabillaud et déclinaison autour de la carotte, jus de carottes rôties

Ou

Blanquette de veau à la truffe, légumes de cuisson

*

Le Cabécou et noisettes grillées

*

Dessert au choix à la carte

MENU CARTE BLANCHE EN 5 SERVICES 59€

Laissez-vous guider selon les envies du chef

Ce menu doit faire l'unanimité de la table

LA CARTE

Les entrées

<i>Escalope de foie gras poêlée et effiloché de queue de bœuf en bouillon parfumé</i>	28€
<i>Brouillade d'œufs fermiers à la truffe mélanosporum</i>	35€
<i>Céviché de bar sauvage, crémeux de brocolis au wasabi et jeunes pousses</i>	33€

Les plats

<i>Noix de Saint Jacques et Homard Breton, légumes du moment</i>	39€
<i>Cabillaud et déclinaison de carottes, jus de carottes rôties</i>	31€
<i>Blanquette de veau à la truffe et légumes de cuisson</i>	31€
<i>Paume de ris de veau rôtie au beurre, mousseline de pommes de terre</i>	37€
<i>Carré d'agneau et risotto de petits épeautres, oignons doux caramélisés</i>	36€

*Les Bœufs du moment vous seront présentés sur planche
(le prix varie en fonction du poids, des races et des morceaux sélectionnés par le chef)*

Les Fromages

<i>Les fromages affinés et salade de nos régions</i>	10€
<i>Le cabécou aux noisettes grillées</i>	10€

Les desserts

<i>Snickers chocolat, cacahuètes et caramel</i>	13€
<i>L'assiette autour du miel d'acacia de Laurent Pallenchier</i>	13€
<i>Le Citron en trompe l'œil</i>	13€



LA GARGOUILLE
RESTAURANT

NOS FOURNISSEURS

Notre poissonnier : Reynaud à Rungis (94)
Notre primeur : Primeurs Passion à Rungis (94)
Notre boucher : Boucherie Lucien à Beauvais (60)
Notre boulanger : ô fournil des amis à Grandvilliers (60)
Saveur d'escargot monsieur Godefroy Romain à Sentelie (80)
Le safran de la baie de somme, Anne Poupart à Ponthoile (80)
Salaison du Val du Sillet Sébastien Lallement à Silly-Tillard (60)

La provenance de nos viandes :

Ris de veau :	France
Agneau :	France
Foie gras :	France
Veau :	France

Les 14 allergènes susceptibles de se retrouver dans nos plats :
Gluten, Fruits à coques, Arachides, Mollusques, Laitage, Moutarde, Soja, Sulfites, Céleri,
Lupin, Œuf, Sésame, Crustacés, Poissons