



La Gargouille

Menu déjeuner 35 €

(Servi uniquement le midi, sauf jours fériés)

Œuf Meurette au Chardonay

*

Filet de Lieu jaune autour de la carotte et curry Bengali

*

Île flottante, mangue et citron vert

Menus Carte blanche

Laissez-vous guider selon les envies du chef

Ces menus doivent faire l'unanimité de la table

En 5 services 65 €

Entrée

Plat poisson

Plat viande

Fromage

Dessert

En 7 services 79 €

Première Entrée

Deuxième Entrée

Plat poisson

Plat viande

Fromage

Pré- dessert

Dessert

Menu



Entrées

<i>Foie gras de canard, Poire et bière ambrée</i>	27€
<i>Tartelette Houmous, viande des grisons, légumes et ketchup framboise</i>	25€
<i>L'œuf Meurette revisité au Chardonnay</i>	19€
<i>Poulpe de roche, aioli et miel de fleurs, tomates cerises confites</i>	28€
<i>Une ficelle Picarde pas comme les autres...</i>	35€

Plats

<i>Ris de Veau Français au spéculos et déclinaison de panais</i>	41€
<i>Dos de Bar en croûte de pain, potimarron et jus de volaille au balsamique</i>	38€
<i>La Queue de Homard Breton, ragoût de Tarbaïs et écume de Bisque</i>	45€
<i>La Selle d'agneau Française en deux façons, blettes et haricots verts</i>	39€
<i>Filet de Lieu Jaune et déclinaison de carottes au curry Bengali</i>	32€

Fromages

<i>Assiette de fromages affinés de Stéphanie Leroy</i>	15€
<i>Le Fromage travaillé du moment</i>	12€

Deserts

<i>Ile flottante, mangue et citron vert</i>	12€
<i>Le trompe L'œil du moment...</i>	14€
<i>Les Figues, ganache vanille et cacahuètes</i>	14€
<i>Le Cookie comme une tartelette, chocolat et pécan</i>	14€