



ENGLISH MENU
AVAILABLE

Les Entrées

- * Terrine de foie gras de canard en amertume de cacao, acidité d'un condiment passion et brioche toastée (+ 4,90€)
Marinade de saumon fumé, poivrée à la mignonette et estragon, salade de charlotte tiède et sauce légère façon tartare
Ravioli éphémère d'huître pochée, confit de légumes et bavaroise iodée, un consommé de bœuf servi à table
Poêlée d'escargots aux herbes, pommes frites farcies d'un beurre maître d'hôtel et coulis de persil.
Variation de légumes racines du moment à chaud confit en pastilla et carpaccio croquant à l'huile d'Argan
- * Minute de Saint-Jacques braisées, jus de betterave à la cardamome, émincé de crapaudine et endives (+ 4,90€)
Brochette de filets de caille laqués, crème de riz et gouttes de wasabi, julienne d'algues nori

Le Goût Végétarien

Entrée: Variation de légumes racines du moment à chaud confit en pastilla et carpaccio croquant à l'huile d'Argan
Plat : Poêlée de gnocchi parmesane, sélection de champignons, crème de vin jaune et primeurs

Entrée 13€ • Plat 20€ • Dessert 10€

* Supplément 4,90€ • ** Supplément 5,90€

Origine viande CEE Hollande, Belgique, Allemagne, France, Nouvelle-Zélande

Les Poissons

Dos de cabillaud poché, bouillon de coquillages et perles de blé, feuille de Shiso et Shiitaké
Pavé de bonite grillé servi rosé, sauce au Satay et légumes au Wok, condiment sésame et coriandre
Poêlée de Gambas décortiquées au Safran, risotto crémeux au fumet réduit d'une bouillabaisse
Filet de bar rôti sur peau, fricassée de pleurotes et trompettes des morts, jus crémé à l'ail fumé

Les Viandes

- Médaille d'agneau rôti, boulangère de pommes de terre douces, figues et jus pimenté
Pavé de veau à la crème de Maroilles, toast de pain d'épices et pommes dauphinoises
- ** Filet de bœuf au sautoir, fondue d'échalotes à la Syrah et moelle grillée, grosses frites confites à la graisse de canard (+5,90€)
Cassolette de rognons de veau marinés, une sauce façon "Royale", chips et mousseline de Charlotte
- ** Paume de ris de veau à la Lyonnaise, chapelure d'herbes et jus réduit acidulé(+5,90€)
Pluma de porc ibérique en marinade Tandoori, palet de riz au jasmin et poêlée de légumes au Carvi

Les Fromages et Desserts

Assiette de fromages du Nord, mesclun et chutney de fruits secs
Le Compostelle Automne 2011 : biscuit cacaoté, marmelade de gingembre et mousse légère au chocolat noir
Poire pochée servie tiède comme un soufflé, éclats de Spéculoos
Macaron vanille glacé d'un trio de sorbets Maison, crème fouettée et Granny Smith
Croustillant d'orange et pomelos, crème et mousse de citron, caramel Suzette
Colonel citron-Genièvre de Houille ou citron-Vodka
Tartare de fruits d'ici et d'ailleurs rafraîchi d'une soupe de menthe, mikado de pâte d'amande
Coque chocolat noir, crème au praliné et sucre pétillant, une sauce ivoire chaude à verser dessus

PRIX NETS – MENUS HORS BOISSONS

Saveurs Automnales

Valables en déjeuner du Lundi au Samedi
Du 20 Octobre au 02 Novembre 2011 (sauf jours fériés)

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 18,90 €

Entrée/Plat/Dessert 23,90€

*Gougeonnettes de poisson de la pêche du jour,
Saucé légère façon tartare et mesclun*

OU

*Minute de joues de porc ibérique sur une galette de courge spaghetti,
Réduit de pruneaux*

OU

Beignet de Maroilles en tempura, Salade d'endive, pommes et noisettes

~~~~~

*Entrecôte poêlée marchand de vin,  
Gratin de tagliatelles liées au bleu et artichauts*

OU

*Filet de dorade en piperade,  
Tapenade d'olive noire, courgettes et charlottes grillées*

OU

*Pavé de saumon rôti contisé au chorizo, Risotto crémeux et pesto de roquette*

~~~~~

Dôme ivoire au cœur de mangue, Tartare de fruits et biscuits cacao

OU

Tartelette ganache chocolat et chicorée, Figues fraîches et confit

OU

Tatin de poires au caramel salé, Sur un moussoux de mascarpone et pain d'épices

Menu des Croisés 29€

Valables en déjeuner et dîner
(sauf samedi soir, dimanche et jours fériés)

Entrée, Plat et Dessert

*Emincé de magret et jambon fumé,
Galette de maïs et figues, réduit de miel et Macis*

~~~~~

*Filet de Saint-Pierre rôti, panaché de carottes,  
Beurre de curry et graines de passion*

~~~~~

Expression du terroir :
Pain d'épices, chocolat et Spéculoos en crousti-fondant

Le Menu Découverte 45€

*Amuse bouche : Comme des acras, beignets de saumon et crabe,
mousseline légère au Yuzu et coriandre*

~~~~~

*Camarones géante grillée,  
Beurre de Morilles et Vin Jaune, salade de mange-tout et Comté*

OU

*Escalope de foie gras poêlée marinée à la réglisse,  
confit de joue de boeuf en croustillant et jus réduit au Porto*

~~~~~

Assiette dégustation de quelques plats de la carte :

Trilogie Marine :

- Médaillon de cabillaud poché aux coquillages
- Saint-Jacques rôties et risotto crémeux au fumet réduit d'une bouillabaisse
- Gambas poêlé, Satay et condiment thaïe

OU

Trilogie des champs :

- Médaillon d'agneau aux figues et jus pimenté
- Noisette de ris de veau poêlée, fondue d'échalotes à la Syrah
- Emincé de porc ibérique au Tandoori et légumes au Carvi

~~~~~

*- Le Compostelle Automne 2011 : biscuit cacaoté,  
marmelade de gingembre et mousse légère au chocolat noir*

OU

*- Croustillant d'orange et pomelos, crème et mousse de citron, caramel Suzette*

~~~~~

Le Menu Royal 48€

*Amuse bouche : Comme des acras, beignets de saumon et crabe,
mousseline légère au Yuzu et coriandre*

~

*Terrine de foie gras de canard en amertume de cacao,
acidité d'un condiment passion et brioche toastée*

~

+ Entrée, Plat et Dessert à choisir dans le Menu Découverte

PRIX NETS - MENUS HORS BOISSONS