

La Symphonie des Saisons


Apéritifs

Planche de Charcuteries/ Charcuteries board	9.90 €
Sélection de charcuteries et de condiments	
Planche de Mixte/ Mixed board	12.90 €
Sélection de charcuteries, de fromages et de condiments	
Apéritif gourmand/ (smoked salmon, foie gras, cheese and different types of ham).....	15.90 €
Saumons fumé, foie gras, sélection de charcuteries, de fromages, condiments et baguette	

Salades

	Entrée	Plat
Salade gourmande à la mozzarella di Bufala	9.90 €	14.90 €
Gourmet salad with bufala mozzarella		
 Salade végétarienne ou Végane d'hiver/ Vegetarien or vegan winter salad	9.90 €	14.90 €
Salade d'hiver, patate douce, pomme, roquette et feta pour la végétarienne		
Winter salad, sweet potato, apple, arugula and feta for the vegetarian		
Salade César/ Caesar salad	9.90 €	14.90 €
Mélange de salades, poulet snacké, parmesan, croûtons, tomate, concombre		
Salad mix, snack chicken, Parmesan, croutons, tomatoes, cucumber		
Salade de betteraves et chèvre chaud, noisettes grillées et ses oignons rouges frits.	9.90 €	14.90 €
Beet salad and warm kid, roasted hazelnuts and fried red onions		

Entrées

Soupe du moment	7.90 €
Soup of the moment	
Entrée du moment.....	8.90 €
Entry of the moment	
 Risotto de quinoa et son tartare de légumes croquants	9.90€
Quinoa risotto and its crunchy vegetable tartare	
Carpaccio de filet mignon de porc mariné aux fines herbes	9.90 €
Carpaccio of pork filet mignon marinated in herbs	
Saumon fumé maison.....	9.90€
Homemade smoked salmon	
Tartare de légumes, truite fumée par nos soins sur un sablé au parmesan.....	14.90€
Vegetable tartare, trout smoked by us on a shortbread with Parmesan	
Millefeuille de foie gras et magret de canard fumé et sa compotée d'oignons au vin rouge	17.90€
Millefeuille of foie gras and smoked duck breast and its onion stew with red wine	
Noix de saint jacques à l'orange, flambées au cognac	17.90€
Scallops with orange, outbreaks with cognac	

La Symphonie des Saisons

Poissons

Blanquette de trio de poissons, épeautre et lentilles corail	14.90 €
Blanquette of trio of fish, spelt and coral lentils	
Médaille de lotte à l'américaine revisitée.....	24.90€
American monkfish medallion revisited	

Viandes

Le plat de l'ardoise.....	12.90 €
The dish of slate	
 Burger Végan (pain au potimarron, sauce pistou, galette de soja, salade et tomate)	12.90€
Burguer Vegan (pumpkin bread, pistou sauce, soy cake, salad and tomato)	
Pluma de porc « Le porc Français ».....	14.90 €
Pork pluma "The French pork"	
Souris de cerf façon bourguignonne.....	14.90 €
Bourguignon deer mouse	
Burger du Nord de l'Aisne (steak haché charolais, bacon, maroilles, salade tomate).....	14.90 €
Burger from the North of the Aisne (Charolais minced steak, bacon, maroilles, tomato salad)	
Araignée de bœuf VBF Charolais.....	14.90€
Beef spider VBF Charolais	
Tournedos de bœuf d'origine Français	24.90€
Beef tournedos of French origin	
Entrecôte de veau Française (sélectionnée par un meilleur Ouvrier de France François Mulette).....	24.90 €
French veal steak	
Pavé de cuissot de cerf sauce aux airelles.....	24.90 €
Pavé of deer kitchen with lingonberries sauce	
Tournedos de bœuf d'origine Français Rossini.....	29.90€
Tournedos of beef of French origin Rossini	

Accompagnements : frites, salade, légumes du jour
Sauces Maison : poivre, maroilles, béarnaise, airelles

Menu du jour/Menu of the day

Entrée plat :20.90€/Starters and plat :20.90€

Plat dessert 17.90€/Plat and dessert 17.90€


Entrée plat et dessert 25.90€/Starters, plat and dessert 25.90€

La Symphonie des Saisons

Desserts / Fromages

Assiette de fromages7.90€
[Cheese plate](#)

Dessert de l'ardoise5.90 €
[Dessert of the day](#)

 Dessert végétan à la demande.....5.90€
[Vegan dessert on demand](#)

Strudel aux poires et sa crème glacée.....6.90 €
[Strudel with pears and its ice cream](#)

Rocher praliné maison6.90 €
[Homemade praline rock](#)

Lingot chocolat grand cru de la maison « Cluizel ».....6.90 €
[Grand Cru chocolate ingot from the house "Cluizel"](#)

Coupe de glace maison [Ice cream/sorbet homemade](#)6.90 €
Glaces : vanille, chocolat, pistache, café / Sorbets : fraise, framboise, citron, passion
[Ice Cream : Vanilla, chocolate, pistachio, coffee / Sorbets : Strawberry, raspberry, lemon, passion](#)

Le « Macamarron » du chef macaron maison garni d'une crème aux marrons.....7.90€
[The "Macamarron" of the homemade macaroon chef topped with a chestnut cream](#)

Soufflé chaud tout passion7.90 €
[Hot soufflé all passion](#)

Meringue coco, sorbet banane et sa compotée de mangue.....7.90 €
[Meringue coco, banana sorbet and mango stew](#)

Menu enfant 10.90€

[Child Menu](#)

Steak haché / jambon / plat du jour

[Minced beef / ham / course of the day](#)

Garniture au choix : frites / légumes du jour

[Side orders : French fries / vegetables](#)

Glace / dessert du jour

[Ice cream / dessert of the day](#)

La Symphonie des Saisons

Menu La symphonie des Saisons (coffret)

Entrée plat : 37,90€ - Entrée plat dessert : 45,90€ - Plat dessert : 30,90€

Entrée du moment

Entry of the moment

Millefeuille de foie gras et magret de canard fumé et sa compotée d'oignons au vin rouge

Millefeuille of foie gras and smoked duck breast and its onion stew with red wine

Noix de saint jacques à l'orange, flambées au cognac

Scallops with orange, outbreaks with cognac

Tartare de légumes, truite fumée par nos soins sur un sablé au parmesan

Vegetable tartare, trout smoked by us on a shortbread with Parmesan



Tournedos de bœuf d'origine Français Façon Rosini + 5€

Beef tournedos of French origin +5€ for the rosini

Pavé de cuissot de cerf sauce aux airelles

Pavé of deer kitchen with lingonberries sauce

Entrecôte de veau Française sélectionnée par un meilleur Ouvrier de France François Mulette

French veal steak

Médailon de lotte à l'américaine revisité

American monkfish medallion revisited

Plat du moment

The dish of slate



Le « Macamarron » du chef macaron maison garni d'une crème aux marrons

The "Macamarron" of the homemade macaroon chef topped with a chestnut cream

Soufflé chaud tout passion

Hot soufflé all passion

Meringue coco, sorbet banane et sa compotée de mangue

Meringue coco, banana sorbet and mango stew

Dessert du moment

Dessert of the day

La Symphonie des Saisons

Menu découverte (Soirée étape entrée plat ou plat dessert)

Entée plat : 23,90€ - Entrée plat dessert : 29.90€ - Plat dessert :20,90€

Saumon fumé maison

Homemade smoked salmon

Carpaccio de filet mignon de porc mariné aux fines herbes

Carpaccio of pork filet mignon marinated in herbs

Salade de betteraves et chèvre chaud, noisettes grillées et ses oignons rouges frites

Beet salad and warm kid, roasted hazelnuts and fried red onions

Risotto de quinoa et son tartare de légumes croquants

Quinoa risotto and its crunchy vegetable tartare

Entrée de l'ardoise

Entry of the moment



Souris de cerf façon bourguignonne

Bourgignon deer mouse

Burger du Nord de l'Aisne (steak haché charolais, bacon, maroilles, salade tomate)

Burger from the North of the Aisne (Charolais minced steak, bacon, maroilles, tomato salad)

Araignée de bœuf VBF Charolais

Beef spider VBF Charolais

Pluma de porc « Le porc Français »

Pork pluma "The French pork"

Blanquette de trio de poissons

Blanquette of trio of fish, spelt and coral lentils

L'ardoise du moment

The dish of slate



Rocher praliné maison

Homemade praline rock

Strudel aux poires et sa crème glacée

Strudel with pears and its ice cream

Lingot chocolat grand cru de la maison « Cluizel »

Grand Cru chocolate lingot from the house "Cluizel"

Coupe de glace ou sorbet maison : Vanille, chocolat, pistache, café / Sorbets : Fraise, framboise, citron, passion

Glass of ice cream or homemade sorbet: Vanilla, chocolate, pistachio, coffee, Strawberry, raspberry, lemon, passion

Dessert du moment

Dessert of the moment