

La Symphonie des Saisons


Apéritif

Planche de Charcuteries/ Charcuteries board	13.90 €
Sélection de charcuteries et de condiments	
Planche Mixte/ Mixed board	16.90 €
Sélection de charcuterie, de fromages et de condiments	
Aperitif gourmand/ (smoked salmon, foie gras, cheese and different types of ham).....	22.90 €
Saumons fumé, foie gras, sélection de charcuterie, de fromages, condiments et baguette	

Salades

	Entrée	Plat
Salade de la mer Salad from the sea	12.90 €	18.90 €
Saumon fumé, langoustine, st jacques , maquereau		
Smoked salmon, Norway lobster, scallops, mackerel		
Salade paysanne Peasant salad	11.90 €	16.90 €
Gésier, magret de canard fumé, lard grillé, terrine de campagne		
Gizzard, smoked duck breast, grilled bacon, country terrine		
Salade César Cesar salad	11.90 €	16.90 €
Salade Ch'ti aux maroilles chaud Ch'ti salad with hot maroil	11.90 €	16.90 €
Salade Végétarienne.....	10.90 €	14.90 €
Salade œuf dur, tomates, feta , concombres, poivrons ,échalotes fines et herbes germes		
Salad hard-boiled, egg, tomato, feta, cucumber, pepper shallots fine, grass germ		

Entrées

Velouté du moment	8.90 €
Velvety of the moment	
Gaufre maison à la picarde (lard pdt maroilles)	12.90 €
Homemade waffle with Picardy (bacon, pommes de terre, maroille)	
Cassolette lutée de grenouilles décortiquées marinées à l'ail et eux fines herbes, sauce champagne...17.90€	
Cassolette with shelled frogs marinated in garlic and them herbs, champagne sauce	
Saumon fumé maison.....	12.90€
Homemade smoked salmon	
Bonbons de St jacques, et sa compotée de figue et de raisin.....	17.90€
Sweets of St Jacques, and its stew of fig and grape	
Escabèche de maquereaux au gingembre et minestrone de légumes.....	12.90€
Mackerel escabeche with ginger and vegetable minestrone	
Entrée de l'ardoise.....	10.90 €
Entry of the moment	
Cappuccino carottes, langoustines, et pousses d'épinards	17.90€
Cappuccino with carrots, langoustines and spinach shoots	
 Carpaccio de betteraves multicolores, glace maison a la tomate et son nuage au lait de soja.....	12.90 €
Multicolored beet carpaccio, homemade ice cream with tomato and its soy milk cloud	

La Symphonie des Saisons

Poissons

Gambas flambées au marc de champagne	24.90 €
Flambeed prawns with marc of champagne	
Filet de turbot façon Dugléré	26.90 €
Net of turbo way Dugléré	
Pavé de saumon rôti au thym	17.90€
Roasted salmon steak with thyme	

Viandes

Club Sandwich au Poulet	14.90€
Chicken Sandwich Club	
Burger façon Welsh Steak haché français, cheddar, salade, tomate, oignons frits et œuf au plat.18.90 €	
French ground steak, cheddar, fried onion tomato salad and fried egg	
Onglet de veau Ferme de Chaillouet à Château Thierry	17.90 €
Calf tab Terre d'Aubrac Farm of Chaillouet in Château Thierry	
Suprême de faisan sauvage(origine France/Belgique/UK) Marinade instantanée puis poêlé.....	25.90 €
Wild pheasant supreme (origin France/Belgium/UK)Instant marinade then pan-fried	
Filet de bœuf Terre d'Aubrac (Ferme de Chaillouet à Château Thierry)	27.90 €
Cut of Beef and of Aubrac (Ferme de Chaillouet in Château Thierry)	
Le plat de l'ardoise.....	15.90 €
The dish of slate	
 Wok de légumes au tofu.....	16.90€
Wok of vegetables with tofu	

Accompagnements : frites, salade, légumes du jour, risotto

Sauces Maison : Poivre, Maroilles, Béarnaise, sauce échalotes, sauce au bleu

Side dishes: fries, salad, vegetables of the day, risotto

Homemade sauces: Pepper, Maroilles, Béarnaise, shallots sauce, blue sauce

Menu avec proposition du jour/Slate menu

Entrée et plat du jour /Starters and plate :20.90€

Plat et dessert du jour /plate and dessert :17.90€

Entrée plat et dessert du jour

/Starters, plate and dessert 25.90€

La Symphonie des Saisons

Desserts / Fromages

Assiette de fromages	9.90€
Cheese plate	
Macaron chocolat cœur coulant exotique.....	9.90€
Exotic flowing heart chocolate macaron	
Salade d'agrumes avec sac glace à la fleur d'orangé	8.90 €
Citrus salad ice cream with orange flower	
Tartelette poire mendiant	9.90 €
Begging pear tart	
Barre snicker's déstructuré.....	9.90 €
Snickers bar unstructured	
Café gourmand	10.90 €
Gourmet coffee	
 Biscuit cacao et son sorbet lait d'amande.....	8.90 €
- Cocoa biscuit Sorbet almond milk	
Arlette à la mangue avec sa glace au thé matcha et son chocolat	8.90 €
Arlette with mango ice cream with matcha tea and chocolate	
Dessert de l'ardoise	7.90 €
Dessert of the day	

Menu enfant 12.90€

[Child Menu](#)

Steak haché / jambon / plat du jour

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

Garniture au choix : frites / légumes du jour

[Side orders : fries / homemade pasta / vegetables](#)

Glace / dessert du jour

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

La Symphonie des Saisons

Menu La symphonie des Saisons

Entrée plat : 40,90€ - Entrée plat dessert : 49,90€ - plat dessert : 32,90€

Cassolette lutée de grenouilles décortiquées
marinées à l'ail et aux fines herbes, sauce champagne

Cassolette with shelled frogs marinated in garlic and them herbs, champagne sauce

Cappuccino à la carottes et aux langoustines, pousses d'épinards

Cappuccino with carrots and langoustines, spinach shoots

Bonbons de St jacques, et sa compotée de figue et de raisin

Sweets of St jacques, and its stew of fig and grape



Filet de bœuf Terre d'Aubrac Ferme de Chaillouet à Château Thierry

Beef fillet Terre d'Aubrac Ferme de Chaillouet in Château Thierry

Suprême de faisan sauvage origine France/Belgique/UK Marinade instantanée puis poêlé

Wild pheasant supreme origin France/Belgium/UK Instant marinade then pan-fried

Filet de turbot façon Dugléré

Dugléré-style turbot fillet



Macaron au chocolat et son cœur coulant exotique

Exotic flowing heart chocolate macaron

Tartelette poire mendiant

Begging pear tart

Arlette à la mangue avec sa glace au thé matcha et chocolat

Arlette with mango ice cream with matcha tea and chocolate

Assiette de fromages

Cheese plate

La Symphonie des Saisons

Menu gourmet (coffret)

(Soirée étape entrée plat ou plat dessert)

Entée plat : 27,90€ - Entrée plat dessert : 33.90€ - plat dessert :24,90€

Gaufre maison à la picarde (lard pdt maroilles)

Homemade waffle with Picardy (bacon pdt maroilles)

Escabèche de maquereaux au gingembre et minestrone de légumes

mackerel escabèche with ginger and vegetable minestrone

Carpaccio de betteraves multicolores, glace maison a la tomate et son nuage au lait de soja

Multicolored beet carpaccio, homemade ice cream with tomato and its soy milk cloud

Entrée de l'ardoise

Entrance to the slate



Burger façon Welsh Steak haché français, cheddar, salade tomate oignon frit et œuf sur plat

Welsh style burger French ground steak, cheddar, fried onion tomato salad and fried egg

Onglet de veau Ferme de Chaillouet à Château Thierry

Calf tab Farm of Chaillouet in Château Thierry



Wok de légumes au tofu

Wok of vegetables with tofu

Pavé de saumon rôti au thym

Roasted salmon pavé with thyme

L'ardoise du moment

The slate of the moment



Café gourmand supplément de 2€

Gourmet coffee supplement of 2€

Salade d'agrumes glace à la fleur d'orangé

Citrus salad ice cream with orange flower

Barre snicker's déstructuré

Snicker's bar unstructured



Biscuit au cacao avec son sorbet lait d'amande

Cocoa biscuit Sorbet almond milk

Dessert du moment

Dessert of the moment