

La Table du Connétable

Menu Instant Gourmand

Les Asperges du potager de Sacy-le-Grand

Sauce Chantilly et lierre terrestre

OU

Le Foie gras de Canard

Poêlé, navets, pamplemousse et gentiane

~

Le Sandre

En darne, morilles des forêts de l'Oise et jus d'exsudat à la chicorée

OU

Le Ris de Veau de lait

Piqué au laurier et doré au sautoir, carottes et jus à la bière St Rieul

~

L'Endive de Picardie

Pralin à la chicorée, caramel et chocolat

OU

La Rabotte Picarde

Pomme, marjolaine et chantilly

105 €, incluant deux verres de vin sélectionnés par notre sommelier

105 €, including two glasses of wine chosen by our sommelier

Disponible en semaine hors jours fériés sur réservation uniquement

Available during the week excepted bank holidays only on booking

Chef Exécutif Julien Lucas

