



Le Chef Julien Lucas vous propose

Son menu « Entrée - Plat - Dessert » à la carte 49 €

Entrées

15 €

Crème de lentilles de la ferme de Férolles aux petits lardons 

Lentil cream by "la ferme de Férolles" and bacon

Pâté en croûte de la chasse, pickles de champignons 

Homemade game "pâté en croûte", pickled mushrooms

Truite en gravlax, pommes de terre Juliette des sables 

Trout gravlax, "Juliette des sables" potatoes

Pot-au-feu de foie gras de canard, bouillon de canard au sapin

Duck liver "pot-au-feu", duck broth with fir

Rémoulade de betterave façon mimosa caramel de Xérès (DETOX)

Beetroot "rémoulade" mimosa style, sherry caramel (DETOX)

Plats

25 €

Pintade en deux cuissons, jus de rôti

Guinea fowl cooked two ways, roast gravy

Bavette de bœuf et sa béarnaise iodée

Flank steak with iodized béarnaise sauce

Saint-Jacques de la pêche de Dieppe, coulis d'oignons caramélisés et beurre blanc 

Scallops from Dieppe, caramelized onions coulis and "beurre blanc"

Poisson de rivière, sauce vierge aux algues et capucines (DETOX)

River fish, seaweed "sauce vierge" and nasturtium (DETOX)

Les Classiques

Burger de l'Auberge

Auberge's Burger

Tartare de bœuf au couteau

Knife-cut beef tartare





Garniture au choix avec votre plat

Macaronis, champignons de saison

Macaroni, seasonal mushrooms

Pommes de terre Juliette des sables aux algues de la baie de Somme

“Juliette des sables” potatoes with seaweed from the Somme bay

Confit d’endives au beurre noisette

Preserved endives with hazelnuts

Butternut et châtaignes parfumées

Butternut squash and chestnut

Frites maison

Homemade French fries

Figues rôties et pommes (DETOX)

Roasted figs and apples (DETOX)

Desserts

9 €

Paris Brest

Paris-Brest

Baba aux pommes et parfumé au Calvados

Apple Baba with Calvados

Entremet au cassis et à la figue

Blackcurrant and fig entremet

Biscuit brownies et Chantilly au Gianduja

Brownie and Gianduja Chantilly cream

Pana cotta coco, mangue fraîche et coriandre (DETOX)

Coconut panna cotta with mango and coriander (DETOX)



: Cuisiné à partir de produits locaux

Nos viandes et nos poissons sont d’origine Union Européenne. Menu enfant :18 €.
En cas d’allergie, veuillez le signaler au Maître d’hôtel lors de la prise de commande.
Le Chef et ses équipes se tiennent à votre disposition pour toute demande spécifique.

Prix nets, service et taxe compris

