

La table d'Escapade

Entrée 8,00 €

Plat 19,00 €

Dessert 8,00 €

Formule entrée/plat 26,00 €

Menu entrée/plat/dessert 32,00 €

Formule plat/dessert 26,00 €

Prix nets

Assiette végétarienne sur demande 19,00 €

Nos entrées

Entrée du jour (sauf samedis et dimanches)

Crème de châtaignes et ses croustilles de lard fermier

Terrine de veau aux noix, parfumée à la truffe, jus de viande

Rillettes de saumon et sa mousseline de chou-fleur aux condiments

Pomme de terre confite au pied de cochon, vinaigrette d'herbes

Roulade de foie gras et sa chapelure de pistache, gelée de raisin *sup 5,00 €*

Saumon fumé par nos soins et son toast de pain de campagne *sup 4,00 €*

Prix nets

Nos plats

Plat du jour (sauf samedis et dimanches)

Noix de St Jacques rôties et son crémeux de courgettes *sup 9,00 €*

Filet de bar grillé, tian de légumes, crème de poivron

Filets de rouget à la purée d'olives noires, petits pois façon risotto

Selle d'agneau en deux cuissons, cannelloni au caviar d'aubergine *sup 9,00 €*

Pavé de rumsteak grillé, sauce poivres, frites maison

Cheeseburger au bœuf de l'Aubrac, Morbier frites et salade

Salade senlisienne (salade, tomates, œuf poché, poulet snacké, Grana)

Tagliatelles aux champignons truffés

Prix nets

Nos desserts

<i>Assiette de fromages de l'Oise et de nos régions</i>	<i>sup 3,00 €</i>
<i>Dessert du jour (sauf samedis et dimanches)</i>	
<i>Mille-feuille à la pistache</i>	
<i>Tiramisu au coulis d'abricots et spéculos</i>	
<i>Macaron mousse framboise et litchi</i>	
<i>Déclinaison d'agrumes au sablé breton</i>	
<i>Savarin au rhum et ses fruits du moment</i>	
<i>Crunch chocolat à la ganache de chocolat Manjari</i>	
<i>Café ou thé gourmand</i>	<i>sup 5,00 €</i>

Prix nets

Merci de nous indiquer votre choix en début de repas

Boissons chaudes

<i>Café expresso, décaféiné</i>	3,00€
<i>Double expresso</i>	4,00€
<i>Cappuccino, café latte</i>	5,00€
<i>Thé et infusions</i>	4,50€

Tous nos cafés sont de marque Nespresso

*Notre carte des vins est à votre disposition
N'hésitez pas à nous la demander*

Les verres de vin 15 cl

Blanc

Val de Loire

Saumur AOP Tuffeau



6.5 €

Bourgogne

Chablis AOP Domaine de Vauroux

9,5 €

Occitanie Côtes de Gascogne IGP

Domaine de Pellehaut, l'Eté Gascon, vin semi moelleux

8 €

Rosé

Provence

Côtes de Provence AOP Château Réal Martin



7 €

Rouge

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP Prieurs de St Julien



6 €

Bordelais

Médoc AOP Château Moulin de Cassy

6.5 €

Haut Médoc AOP Maucaillou

8,5 €

Prix nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



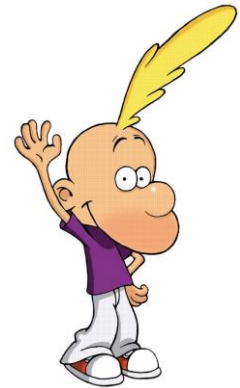
Menu pitchoune 14€ :

Saumon ou steak haché, frites maison

Ou tagliatelles au jambon

Dessert du jour ou Crunch chocolat

1 soda, 1 jus de fruit ou 1/4 eau



Prix nets