

**Menu de « Saint-Jean » à 72 €**

*Les Prémices*



*Vitrail, Mon Hommage à Saint-Jean-aux-Bois  
Ou  
Homard de Casier à cru,  
Eau de tomates du potager assaisonnée de laurier*



*Sorbet au Laurier*



*L'Ombre Chevalier, Extraction de ses Chairs, Estragon*

*Ou*

*La Poularde Rustique de Monsieur Eric Rouzé  
Porridge d'Avoine d'Elodie, Poutargue de notre Poulailler*



*Sélection de Fromages des Hauts-de-France de la ferme Pâturelle et la Barb'iquette*



*Buren de Fruits d'Été, condimentés de Gingembre et d'Aloe Vera  
Ou  
La Souplesse Mara, Fruits Rouges de nos Maraîchers Compiégnois*



*Douceurs*

**Formule à 53 €**

*Servie du mardi au vendredi inclus ; sauf jours fériés*

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert  
A choisir dans le menu « Saint-Jean »*

***Sous réserve de modifications***

**Menu « Dégustation » à 105 €**

*Menu servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13 h et 21 h*

*Les Prémices*



*Vitrail, Mon Hommage à Saint-Jean-aux-Bois*



*Foie Gras poêlé de Canard  
Anguille de Saint-Christ Briost pêchée par Monsieur Denis Boulanger*



*La Langoustine Mikado, par Mathieu, cuisinier de l'Auberge*



*Le Sandre de Rivière, Exsudat d'Aubergine infusée de Menthe du Jardin*



*Pigeon rôti, Baies de Genièvre, Vinaigre de Cerises*



*Sélection de Fromages des Hauts-de-France de la ferme Pâturelle et la Barb'iquette*



*Miel et Pollen Frais*



*La Souplesse Mara, Fruits Rouges de nos Maraîchers Compiégnois*



*Douceurs*

***Menu à 139 € en accord mets – vins***

***Sous réserve de modifications***