

Balade à l'Echanson 37€

Foie gras en médaillon, fruits sec en aigre doux

Ou

Poêlée de champignons des bois et coulis de haricots blancs, foie gras chaud

Côte de veau « grand-mère », topinambours et pommes de terre rôtie

Ou

Lotte roulée au jambon fumé, crème de persil et purée d'artichaut

Promenade fromagère

L'Echanson en automne (biscuit orange, ganache chocolat et sorbet agrumes)

Ou

Abricots rôtis au romarin, brioche perdue

Du terroir à l'assiette 29€

Notre traditionnelle ficelle Picarde

Ou

Terrine de cabillaud au saumon fumé, crème citron vodka

Ou

Crème de lentilles corail aux pleurotes et à la noisette

Mignon de porc Mi-figue Mi-raïsin, poêlée de légumes d'automne

Ou

Dos de lieu jaune à la bonifacienne, duo d'écrasés de pommes de terre et patates douces

La rabote Picarde

Ou

Fine tarte aux poires, glace spéculoos

Ou

Crème brûlée aux noix

Les petites toques 12€

(-10ans)

Blanc de volaille tagliatelles

ou

Steak pommes sautées

2 boules de glace

1/2 eau, Soda ou jus de fruits

Les Petits Gastronomes 14.50€

(10/14ans)

Choisissez parmi la carte du restaurant

Votre plat sera servi en demi-portion

Une entrée et un plat ou un plat et un dessert

1/2 eau, Soda ou jus de fruits

Nos Entrées

Notre traditionnelle ficelle Picarde

8.60€

Poêlée de champignons des bois et coulis de haricots blancs, foie gras chaud

13.80€

Croustillant de lieu noir, salade au sorbet betterave

9.20€

Terrine de cabillaud au saumon fumé, crème citron vodka

7.80€

Soupe aux choux, paleron de bœuf poché au gros sel, crème épaisse et pain toasté

8.60€

Foie gras en médaillon, fruits secs en aigre doux

19.00€

✓ Poêlée de champignons des bois et coulis de haricots blancs

10.90€

✓ Crème de lentilles corail aux pleurotes et à la noisette

8.20€

✓ Soupe au choux, crème épaisse et pain toasté

6.20€

Nos Plats

Mignon de porc Mi-figue Mi-raïsin, poêlée de légumes d'automne

19.60€

Côte de veau « grand-mère », topinambours et pommes de terre rôties

21.60€

Suprême de pintadeau au cidre, pommes ciel et terre

18.00€

Dos de lieu jaune à la bonifacienne, duo de pommes de terre et patates douces

19.80€

Lotte roulée au jambon fumé, crème de persil et purée d'artichaut

24.00€

Saumon à l'unilatérale, pousses de soja en aigre doux, tomates confites

16.80€

Faux filet des Hauts de France façon marchand de vin (environ 240g)

28.00€

✓ Pâtes fraîches aux girolles

16.80€

✓ Steak de tofu aux légumes d'automne

18.20€

Nos Salades

Salade d'automne (pleurotes, légumes anciens, copeaux de foie gras)

16.80€

Salade Picarde aux fromages chauds (Neufchâtel, Maroilles, Rollot...)

12.80€

Salade charcutière (Pâté en crouste, jambon fumé, terrine de canard...)

14.90€

Nos Fromages « Les Hauts de France mis à l'honneur »

Promenade fromagère

6.10€

Grande promenade fromagère

9.00€

Nos Desserts

L'Echanson en automne (biscuit orange, ganache chocolat et sorbet agrumes)

9.00€

Crème brûlée aux noix

6.00€

Abricots rôtis au romarin, brioche perdue

7.00€

Fine tarte aux poires, glace spéculoos

7.00€

La rabote Picarde

6.00€

Café ou thé gourmand

9.00€

Coupe de glace et sorbet (3 boules)

6.00€

Truffes au chocolat et « Grand Marnier »

8.00€