

### 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-raisin, 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-raisin, 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 giroles

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€