

Carte de

L'ÉCHANSON

ENTRÉES

Starters

- La traditionnelle Ficelle picarde** 9€
Traditionnal Ficelle Picarde (grilled crepe stuffed with mushrooms and ham)
- Médallions de foie gras, en croûte de cacao épicé, condiment d'oignons doux** 18€
Cacao crusted Foie Gras medallions and sweet onion condiment supp.6€ en menu
- Cromesquis de chèvre frais aux 3 saveurs (nature, poivre, curry) et vinaigrette de miel** 8€
Three flavoured goat-cheese croquettes (plain, pepper, curry) and honey french dressing
- Méli-mélo de saumon, syphon d'herbes** 12€
Salmon medley with an herb cream
- Velouté d'asperges vertes glacées au hareng fumé** 11€
Smoked herring and candied green asparagus velouté

DESSERTS

Desserts

- La véritable Rabote picarde** 8,5€
Traditionnal Rabote Picarde (roasted apple in a crust filled with dulce de leche)
- Mille-feuille soufflé au chocolat** 9€
Chocolate millefeuille
- Café gourmand de l'Echanson** 9€
Chef's gourmet café
- Poire pochée au vin blanc, crumble de sarrasin et glace au yahourt** 9€
White wine poached pear, buckwheat crumble and yoghurt ice-cream
- Choux craquant pomme caramel et caramel beurre salé** 9€
Crispy choux bun filled with apple and caramel and a salted caramel coulis

PLATS

Main dishes

- Entrecôte 250g, pommes frites de notre territoire, sauce Rollot** 28€
250g rib steak and fresh local chips with a Rollot cheese sauce supp.9€ en menu
- Saltimboca de veau et foie gras, risotto de légumes et tuile de riz** 22€
Veal and Foie Gras Saltimbocca-style dish, vegetable risotto and crispy rice biscuit
- Conchiglionis farcis au pesto de brocolis grillés** 16€
Conchiglionis pasta stuffed with a grilled broccoli pesto
- Ragoût de sot-l'y-laisse de volaille aux champignons et pignons de pin torréfiés, crème de carotte et cumin** 23€
Mushroom and poultry-oyster stew with roasted pine kernels with a carrot and cumin cream supp.6€ en menu
- Burger de l'Echanson servi avec frites fraîches (steak haché 150g, St-Nectaire, tomates, mesclun, sauce au soja et herbes)** 18€
Chef's burger (150g steak, St Nectaire-cheese, tomatoes, mesclun and an aromatic herbs and soy sauce cream)
- La véritable Caghuse picarde à la bière, gâteau de pommes de terre** 17€
Traditionnal Caghuse Picarde (candied pork beer stew) served with a sliced-potato cake
- Bowl printanier** 18€
Riz au sésame, asperges vertes, avocat, fèves, mesclun, concombre, vinaigrette citron, huile d'olive
Spring bowl : rice with sesame, avocado, bean mesclun, cucumber, lemon and olive french dressing
- Tournedos de lotte au lard, émulsion de cresson et darphin de légumes** 22€
Monkfish tournedos with streaky bacon, Darphin-style vegetable rosties and a watercress emulsion

FROMAGES

Cheeses

- Assiette de 3 ou 5 fromages des Hauts-De-France** 9€
Small or large cheese plate (selection of 3 or 5 local cheeses) ou 12€