

Auberge des Trois Canards

Droit de bouchon

Vous avez la possibilité d'amener votre Champagne, pour le dessert par exemple. Droit de bouchon à 6 € par bouteille ouverte

Pièce montée

A partir de 15 personnes, notre pâtissier peut réaliser une pièce montée comprenant trois choux à 4 € par personne en plus du dessert du menu ou en remplacement du dessert avec supplément de 2 € par personne.

Menus enfants

Pour les enfants de moins de 10 ans, il est possible de leur prévoir un menu à 10,50 € composé d'un steak pomme de terre, d'un dessert et d'une boisson. Pour les plus grands, un « demi » menu sur la base de la moitié du prix des adultes.

Arrhes

Afin de confirmer votre réservation, nous vous demanderons de verser des arrhes à hauteur de 30 % du montant de la prestation, La base de facturation restant le nombre de personnes commandé au maximum 48 heures avant la réception.

Plats à emporter

Si vous le souhaitez, vous pouvez également emporter vos canapés, plats, desserts... Propositions et devis sur demande.



Restaurant gastronomique

3 Place de l'église

60810 OGNON

à 5 mn de Senlis
direction Compiègne

TEL 03.44.54.41.21

contact@3canards.com

www.3canards.com

Ouvert du mercredi midi au dimanche midi (+ dim soir l'été)

Venez découvrir ou redécouvrir la **cuisine gastronomique** de notre Chef. Toutes les occasions sont bonnes, repas intime, entre-amis, repas d'affaires, repas de familles, repas de fin d'année. Terrasse ombragée l'été

Nous vous proposons :

Menu Découverte à 25

€ tous les midis et soirs de la semaine, du mercredi au vendredi
(entrée, plat, fromage ou dessert)

Menu Gastronomique à 38 €

Menu Dégustation à 53 €

Menus Banquets à partir de 40 € (ou à partir de 38€ avec menu gastronomique unique pour le groupe)

Forfaits boissons (10 pers minimum) à partir de 10 €/PERS

Auberge des Trois Canards

Menu Dégustation 53€

servi pour l'ensemble de la table

Foie gras de canard au cognac chutney aux agrumes



Ravioles de langoustines et son bouillon d'herbes et épices



L'entracte



Saint jacques rôties sauce Noilly Prat



Filet de bœuf sauce bordelaise



Chariot des fromages



Les délices d'Emma

Menu Gastronomique 38 €

Foie gras de canard au cognac chutney aux agrumes

Ou

Pressé de volaille au lard et foie gras, salade croquante

Ou

Riviera de chair de crabe à la granny smith

Ou

Terrine d'écrevisse à la rouille



Filet de daurade royale au coulis de tomate

Ou

Croustillant de filet de carrelet aux épices

Ou

Cœur de faux filet sauce bordelaise

Ou

Tournedos de canards à la crème de morilles



Chariot des fromages



Dessert au choix à la carte

Menu Découverte 25 €

(Sauf samedi, dimanche et jours fériés)

Cassolettes de fruit de mer

Ou

Carpaccio de saumon au citron vert



Dos de merlan au fumet de poisson

Ou

Filet de porc à la crème de gingembre

Ou

Suggestion du jour



Assiette de fromages et salade

Ou

Dessert du jour

Ou

Dessert à la carte (supplément 3€)

Menu Business Express 18.50 €

(le midi, Sauf samedi, dimanche et jours fériés)

Entrée- plat ou plat-dessert dans le Découverte

Auberge des Trois Canards

Spécial groupe (à partir de 10 personnes)

Menu à 40 €

Marbré de foie gras de canard à la gelée de sangria



Chausson de crevettes et Saint Jacques au bouillon de crustacés



Trou normand



Faux filet rôti à la fleur de sel, sauce Bordelaise

ou

Aiguillette de magret de canard en croûte de pain d'épices



Fromages et salade



Les délices d'Emma

Menu à 49 €

Hamburger de foie gras maison aux pommes confites



Soupière de homard aux billes de légumes façon pot-au-feu



Trou normand



Carré de veau braisé à la crème de morilles



Fromages et salade



Les délices d'Emma

Menu à 67 €

Brioche de foie gras chaud et son petit jus



Dos de bar rôti au confit de fenouil



Trou normand



Filet de bœuf

Monseigneur en brioche



Fromages et salade



Les délices d'Emma

Forfaits boissons

10 € par personne

Apéritif, un Kir

Vin blanc

Côtes du Luberon

Vin rouge

Côtes du Luberon

Eaux minérales
café

12 € par personne

Apéritif, un Kir royal

Vin blanc

Chardonnay

Vin rouge

Bordeaux Supérieur

Eaux minérales
café

20 € par personne

Apéritif au choix

Vin blanc

Chablis

Vin rouge

Saint Emilion

Eaux minérales
café