Auberge des Trois Canards

Droit de bouchon

Vous avez la possibilité d'amener votre Champagne, pour le dessert par exemple. Droit de bouchon à 10€ 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 11 € 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 **72 heures** avant la réception.*

Plats à emporter

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

Les Trois Canards
AUBERGE

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

Ouvert du mercredi midi au dimanche midi

*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 30€
tous les midis et soirs de la semaine, du mercredi au vendredi (entrée, plat, fromage ou dessert)

Menu Gastronomique à 45€

Menu Dégustation à 58 €

Menus Banquets à partir de 40 € *(ou à partir de 45€ avec menu gastronomique unique pour le groupe)*

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

Auberge des Trois Canards

Menu Dégustation 58€

servi pour l'ensemble de la table

Foie gras de canard maison, à la gelée de muscat

⭐⭐⭐

Pressé de crabe et sa glace wasabi aux senteurs asiatiques

⭐⭐⭐

L'entracte

⭐⭐⭐

Saint jacques rôties sauce Noilly Prat

⭐⭐⭐

Filet de bœuf sauce bordelaise

⭐⭐⭐

Chariot des fromages

⭐⭐⭐

Les délices d'Emma

Menu Gastronomique 45 €

Foie gras de canard maison, à la gelée de muscat
Ou
Tartare de daurade aux fruits de la passion
Ou
Burrata, tomate à l'ancienne
Ou
Carpaccio de betterave aux écrevisses

⭐⭐⭐

Dos de cabillaud poché, écume de raifort
Ou
Pavé de saumon écosse mi cuit aux herbes fraiches
Ou
Noisette de canards rôti aux épices
Ou
Noix de veau snacké crème morille

⭐⭐⭐

Chariot des fromages

⭐⭐⭐

Dessert au choix à la carte

Menu Découverte 30 €

(Sauf samedi, dimanche et jours fériés)

Profiterole de chèvre au miel

Ou
Carpaccio de saumon copeaux de parmesan

⭐⭐⭐

Bavette à l'échalote sauce bordelaise

Ou
Suggestion du jour

⭐⭐⭐

Assiette de fromages
Ou
Dessert du jour
Ou
Dessert à la carte (supplément 3€)

Menu Business Express 20 €

(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	12 € par personne	20 € par personne
Apéritif, un Kir	Apéritif, un Kir royal	Apéritif au choix
Vin blanc Côtes du Luberon	Vin blanc Chardonnay	Vin blanc Chablis
Vin rouge Côtes du Luberon	Vin rouge Bordeaux Supérieur	Vin rouge Saint Emilion
Eaux minérales café	Eaux minérales café	Eaux minérales café