

# Auberge des Trois Canards

## Droit de bouchon

Vous avez la possibilité d'amener votre Champagne, pour le dessert par exemple. Droit de bouchon à 12 € par bouteille ouverte

## Pièce montée

A partir de 15 personnes, notre pâtissier peut réaliser une pièce montée comprenant trois choux à 5 € par personne en plus du dessert du menu ou en remplacement du dessert avec supplément de 3 € par personne.

## Menus enfants

Pour les enfants de moins de 10 ans, il est possible de leur prévoir un menu à 13 € 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

[lestroiscanards@club-internet.fr](mailto:lestroiscanards@club-internet.fr)

[lestroiscanards.wixsite.com](http://lestroiscanards.wixsite.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 33**

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

**Menu Gastronomique à 50 €**

**Menu Dégustation à 63 €**

**Menus Banquets à partir de 46 €)**

**Forfaits boissons** (10 pers minimum) à partir de **13 €/PERS**

# Auberge des Trois Canards

## Menu Dégustation 63€

servi pour l'ensemble de la table

Foie gras de canard maison, à la gelée de muscat



Tartelette de potiron, carpaccio de bar et vinaigrette truffée



L'entracte



Saint jacques rôties, au vin jaune



Filet de bœuf sauce bordelaise



Chariot des fromages



Les délices d'Emma

## Menu Gastronomique 50 €

Foie gras de canard maison, à la gelée de muscat

Ou

Pompadour de saumon fumé au caviar harengs et sa crème vinaigrette parfumée aux coriandres

Ou

Terrine de gibier, confiture oignon rouge

Ou

Croustillant d'escargot et champignon, crémeux au persil plat



Dos de cabillaud poché en écume de lait de coco

Ou

Filet de flétan rôti sauce safran

Ou

Noisette de canards rôti aux épices

Ou

Souris d'agneau confite au zeste d'orange



Chariot des fromages



Dessert au choix à la carte

## Menu Découverte 33 €

(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

## Menu Business Express 22 €

(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 46€

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 56€

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

### 13 € par personne

Apéritif, un Kir

Vin blanc

Côtes du Luberon

Vin rouge

Côtes du Luberon

Eaux minérales  
café

### 16 € par personne

Apéritif, un Kir royal

Vin blanc

Chardonnay

Vin rouge

Bordeaux Supérieur

Eaux minérales  
café

### 23€ par personne

Apéritif au choix

Vin blanc

Chablis

Vin rouge

Saint Emilion

Eaux minérales  
café