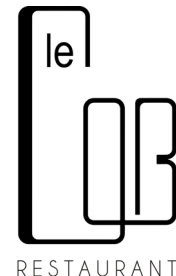


Bienvenue,

Cette carte d'hiver reflète le travail passionné de notre chef et de son second. Ils ont sélectionné avec soin des produits de saison et accordé une attention particulière aux Salmonidés. Chaque plat s'accompagne d'une garniture pensée pour un équilibre parfait, indispensable à l'harmonie des saveurs. Nous vous invitons à savourer ces créations telles qu'elles ont été imaginées, pour une expérience culinaire authentique et aboutie.

*L'équipe du restaurant*



Nos plats répondent aux normes du fait maison. La liste des allergènes est disponible sur demande.

Les prix s'entendent en euros TTC service compris.

## ENTRÉES

🌀 Velouté de butternut au foie gras maison	11
🌀 Notre fameux saumon gravlax au sésame Foie gras maison et son chutney figues coings	14 19
🌀 Trio de terrines de saison (sanglier, lièvre, cerf) Œuf mimosa mariné à la betterave et sa déclinaison de truite	12 13
Tartelette d'avocat grillé, orange sanguine et fêta	12

## PLATS

Tartare de bœuf au couteau et son os à moelle, frites maison	23
L'omble chevalier à la nage, pomme anglaise et carottes	24
🌀 Le Cob'Burger : pain du boulanger, effiloché de bœuf, reblochon, coleslaw	21
🌀 Le Cob'Burger Végé : pain du boulanger, steak végété, reblochon, coleslaw	20
Notre fameux saumon gravlax, frites maison	23
Joue de bœuf braisé au vin rouge, tagliatelles et petits légumes	25
🌀 Pavé de cabillaud sauce vin blanc, mousseline de choux fleur	23
Filet de bœuf grillé sauce foie gras et pommes grenailles	37
🌀 Poulet fermier label rouge de 100 jours farci aux marrons, pleurotes et pommes grenailles	24

## DESSERTS

🌀 Assortiment de fromages du terroir picard	12
🌀 Profiterole à la pistache	12
Tarte tatin et sa crème fraîche d'Isigny AOP	13
🌀 Croustillant au chocolat du Cob	12
Crème catalane	11
Soufflé glacé au grand Marnier, mandarine	12
🌀 Glaces artisanales	10
La Chantilly tout simplement	6



## 🌀 MENU COB 🌀

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT **29€**

ENTRÉE / PLAT / DESSERT **39€**

## PLANCHES SUCRÉES

Assortiment de desserts	12
Assortiment de desserts + café	14
Assortiment de desserts + Champagne	22

## MENU KIDS

PLAT / DESSERT **12€**

À DISPOSITION JUSQU'À 12 ANS

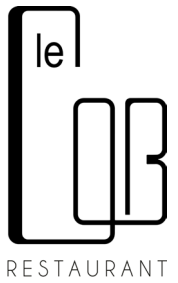
Steak haché ou nuggets de poulet ou fish & chips  
*Garniture au choix : frites, pommes grenailles, carottes*  
Croustillant au chocolat ou glaces artisanales





Welcome,  
This winter menu reflects the passionate work of our Chef and his assistant. They have carefully selected seasonal products with a particular attention given to salmonids. Each dish is served with a specific side dish to achieve a perfect balance, essential to the harmony of flavors.  
We invite you to taste and enjoy these creations as they are, for an authentic and refined culinary experience.

*Our restaurant Team*



Our dishes meet the standards of home-made. The list of allergens is available on request.

The prices are in euros including all taxes.

## STARTERS

🌀	Homemade Butternut velouté with Foie Gras	11
🌀	Our famous sesame-crusted gravlax salmon	14
	Homemade Foie Gras with figs and quinces chutney	19
🌀	Seasonal terrines trio (Wild boar, hare, deer)	12
	Mimosa egg marinated in beetroot with a trout variation	13
	Grilled avocado tartlet with blood orange and feta	12

## MAIN COURSES

	Raw beef tartare au couteau, marrow bone and homemade fries	23
	L'Omble chevalier (fish) poached, English-style potatoes and carrots	24
🌀	The Cob'Burger: artisanal bread, pulled beef, reblochon cheese, coleslaw	21
🌀	The Cob'Vegetarian Burger: artisanal bread, veggie steak, reblochon cheese, coleslaw	20
	Our famous gravlax salmon with homemade fries	23
	Joue de boeuf in red wine, tagliatelle and small vegetables	25
🌀	Cod fillet with white wine sauce, cauliflower mousseline	23
	Grilled beef fillet with foie gras sauce and new potatoes	37
🌀	Label Rouge chicken (100 days old), stuffed with chestnuts with pleurote mushrooms and new potatoes	24

## DESSERTS

🌀	Cheese from Picardie	12
🌀	Pistachio profiterole	12
	Tarte Tatin with Isigny AOP crème fraîche	13
🌀	The Cob's crispy chocolate cake	12
	Catalan cream	11
	Mandarin Grand Marnier frozen soufflé	12
🌀	Artisanal ice creams	10
	Chantilly cream simply	6



## COB MENU

STARTER/DISH OR DISH/DESSERT **29€**  
STARTER/DISH/DESSERT **39€**

## SHORT DESSERT SAMPLES

	Dessert sample	12
	Dessert sample + coffee	14
	Dessert sample + Champagne	22

## MENU KIDS

DISH/DESSERT **12€** UNDER 12 YEARS OLD

Beef burger or chicken nuggets or fish & chips  
Sides (French fries, new potatoes, carrots)  
The Cob's crispy chocolate cake or homemade ice cream

