

Le

SAL

TIM

BAN

QUE

Sébastien Porquet

« Le Saltimbanque, c'est avant tout le goût de la Picardie Maritime, une région de producteur entre Terre et Mer... Les embruns marins de la Baie de Somme, le vent de l'arrière-pays paysan, la fraîcheur de la Somme. Paysage comme une cuisine qui change selon les vents et marées.

Nous cuisinons ici des produits de notre terroir à l'image de cette terre magnifique, riche de ces différents terroirs, honnête, sauvage, brute et délicate.

Ces produits sont issus des productions agricoles toutes proches, d'amis producteurs, parfois en agriculture biologique, bio-dynamique ou sauvage, mais avant tout paysanne, indépendante et vertueuse. Une cuisine où le cœur vient du produit et de ceux qui les font. Une cuisine enracinée pour partir à la découverte d'un territoire et de ses producteurs qui en font la richesse... et notre richesse à l'Auberge. »

Pas de Carte chez Le Saltimbanque, nous vous invitons à vous laisser guider par les idées et les envies au gré des produits de saison, des productions locales et à aller là où l'on souhaite vous emmener.

Joséphine, Marie, Sébastien et la Troupe...

Uniquement les midis, sauf le weekend et jour férié

« L'Homme Pressé » 3 envois à **30€** *Boisson non comprise*
Entrée - Plat – Dessert

Ou à chaque service... avec des surprises.

« Glaner » 4 suites de plats **45€** *Boisson non comprise*

« Toqué » 5 suites de plats **55€** *Boisson non comprise*

Avec Accord de la Sélection du Jour

« Glaner » et 2 verres **55€** *Boisson comprise*

« Toqué » et 3 verres **70€** *Boisson comprise*

Forfait Sélection du Jour

Sans Alcool, 2 Verres *12cl* **10€**

2 Verres *12cl* **10€**

3 Verres *12cl* **15€**

Fromages du Coin

Dégustation de Fromages picards **10€**

Les enfants

Menu « Bambin » **15€** *Boisson non comprise*

Même contenu que le menu « L'Homme Pressé » en portion adaptée et hors boissons.

Nous suivre...



Le restaurant est fermé les dimanches soir, lundis et mardis entièrement.