



RESTAURANT
A LA MAISON



Entrée + Plat + Dessert	39€
Entrée + Plat OU Plat + Dessert	32€

✂ NOS ENTRÉES ✂



Œuf Poché, à la Crème de Comté et Lard Fumé

Saumon Gravlax, Sardines Fiches Marinées et Caviar d'Aubergine

Terrine de Foie Gras Maison, Chutney de Figs, Brioche **sup 3€**

Croustillant de Brie de St Benoit, et salade

6 Huitres Fines de Clair N°3 Marennes d'Oléron **sup 3€**



✂ Nos Plats ✂

Pavé de Thon Rouge Snacké Sauce Vierge aux Aromates

Suprême de Volaille Label Rouge, Sauce Foie gras et Pleurotes

Noix d'Entrecôte d'Argentine Poêlée, Sauce au Poivre Vert **sup 3€**

Souris d'Agneau 7 heures, Pommes de Terres Sautées

Filet de Bar Français Roti, fine purée et Sauce au Basilic



✂✂ NOS DESSERTS ✂✂

Crèmeux au Chocolat Blanc, Biscuit Sablé et Sorbet Framboise
Fraicheur de Rhubarbe et Fruits rouges et tuile Croustillante
Tout au Chocolat
Salade de Fruits Frais et Sorbet du Moment
Fondant à la Pistache, Coulis de Fruits Rouges
Assiette de Fromages (Tomme aux fleurs, Camembert, comté)

✂✂ MENU ENFANT 15€ ✂✂

Pour les enfants de 12 ans et moins

Viande ou poisson du moment
Fondant au chocolat ou glace

Origine de nos viandes : France, Allemagne, Grande Bretagne