



RESTAURANT  
A LA MAISON



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

## ✂ NOS ENTRÉES ✂



Tartare de Saumon, Pomme Granny, sauce soja et yuzu  
Tartelette de Crevettes, Avocat, vinaigrette d'agrumes  
Terrine de Foie Gras Maison (Sup 3€), Chutney de Figs, Brioche  
Croustillant de Brie de Meaux sur lit de Verdure  
6 Huitres Fines de Clair N°3 (Sup) 3€ Marennes d'Oléron



## ✂ Nos Plats ✂

Filet de Turbot rôti, au beurre Blanc, fine purée  
Thon rouge juste snacké, sauce vierge  
Carré de Cochon Label Rouge rôti, sauce au comté  
Noix d'Entrecôte d'Argentine (Sup 3€) Sauce au Poivre Vert  
Souris d'Agneau 7 heures, Pommes de Terres Sautées



## ✂️ NOS DESSERTS ✂️

Fruits Rouges, Tuile au Miel, Crumble, Mousse légère au Fromage Blanc  
Fondant au Chocolat, Glace Noisette et tuile au Chocolat  
Salade de Fruits Frais et Sorbet Mandarine  
Fraises poêlées au vinaigre balsamique, glace vanille  
Fondant à la Pistache, Coulis de Fruits Rouges  
Assiette de Fromages (Tomme à la Truffe et 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*