



RESTAURANT  
A LA MAISON

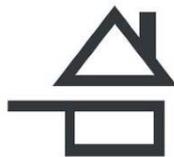


|  |            |
|--|------------|
| <b>Entrée + Plat + Dessert</b>         | <b>39€</b> |
| <b>Entrée + Plat OU Plat + Dessert</b> | <b>32€</b> |

## ✂️ NOS ENTRÉES ✂️



Œuf poché sauce Albufera, et lard fumé  
Gaufre de Butternut, saumon fumé et confit de citron  
Terrine de Foie Gras Maison (Sup 3€), Chutney de Figues et Brioche  
Croustillant de Reblochon de Savoie et salade  
6 Huitres Fines de Clair N°3 (Sup 2€) Marennes d'Oléron



## ✂️ Nos Plats ✂️

Montgolfière de St Jaques et crevettes et juliennes de légumes sup 3€  
Confit de Bœuf Angus, jus réduit et poêlées de pleurotes  
Noix d'entrecôte d'Argentine (Sup 3€) Sauce au poivre vert  
Filet de Turbot rôti, fondue de poireaux et fine purée  
Souris d'Agneau 7 heures, Pommes de Terres Sautées



## ✂ NOS DESSERTS ✂

Chocolat, crémeux praliné et glace au caramel beurre salé

Salade de Fruits Frais et Sorbet du moment

Poire williams façon tatin et glace vanille

Fondant à la Pistache et 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*