



RESTAURANT
A LA MAISON



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

✂️ NOS ENTRÉES ✂️

Tartare de Saumon, pomme Granny et vinaigrette aux agrumes

Bruschetta au Jambon de Bayonne, Mozzarella et lard fumé

Crevettes marinées, caviar d'aubergine et crumble au parmesan

Terrine de Foie Gras Maison (Sup 3€), Chutney de Figs et Brioche

Croustillant de brie de St Benoit et salade

6 Huîtres N°3 (Sup 3€) Saint Vaast la Hougue

✂️ Nos Plats ✂️

Filet de Turbot poêlé, petits légumes, fine purée crème de yuzu

Faux filet de bœuf Argentine (Sup 3€) Sauce au foie gras

Gambas rôties, trio de quinoa et sauce au basilic

Tomahawk de Porc Ibérique et sauce au vieux Comté

Effiloché d'agneau 7heures et son jus, pomme de terre sautées

✂ NOS DESSERTS ✂

(A commander en début de repas)

Mi-cuit au Chocolat blanc, mousse au chocolat noir et sorbet passion

Salade de Fruits Frais et Sorbet du moment

Pavlova aux fruits rouges

Fondant à la Pistache et Coulis de Fruits Rouges

Assiette de Fromages (Comté 12 mois et Ossau-Iraty 18 mois)

✂ MENU ENFANT 20€ ✂

Pour les enfants de 12 ans et moins

Burger ou poisson du moment

Fondant au chocolat ou glace

Origine de nos viandes : France, Allemagne, Grande Bretagne