



RESTAURANT
A LA MAISON



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

✂️ NOS ENTRÉES ✂️

Tataki de Thon rouge au sésame et sauce soja aux agrumes
Moules décortiquées, risotto de boulgour au Brie de Meaux
Terrine de Foie Gras Maison (Sup 3€), Chutney de Figues et Brioche
Croustillant de Tomme de Savoie et salade
6 Huîtres N°3 (Sup 3€) Saint Vaast la Hougue

✂️ Nos Plats ✂️

Carré de Cochon Ibérique, sauce au comté
Montgolfière de St Jacques (Sup 4€) juliennes de légumes et crevettes
Faux filet d'Argentine (Sup 3€) Sauce au foie gras et gratin dauphinois
Filet de Turbot rôti, sauce au Saumon fumé, et fine purée de purée
Souris d'agneau 7 heures, son jus et pomme de terre sautées

✂️ NOS DESSERTS ✂️

(A commander en début de repas)

Soufflé au Chocolat 75% de Cacao

Ananas rôti, crumble et sorbet Passion

Salade de Fruits Frais et Sorbet Mandarine

Tatin de poire williams et glace vanille

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