



RESTAURANT  
A LA MAISON



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

## ✂NOS ENTRÉES✂

**Crevettes roses marinées, tartare d'Avocat et marmelade de citron confit**

**Mijoté d'Escargots à la crème d'ail et pleurotes sautés**

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

**Croustillant de Saint Nectaire et salade**

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

## ✂Nos Plats✂

**Confit de Bœuf Angus jus réduit et pomme de terre sautées**

**Noix de St Jacques rôties (Sup 4€) risotto à la bisque d'Homard**

**Faux filet d'Argentine (Sup 3€) Sauce poivre et gratin dauphinois**

**Filet de Turbot rôti, Beurre Nantais, et fine purée de pomme de terre**

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

**Supplément Garnitures 3€**

## ✂ NOS DESSERTS ✂

(A commander en début de repas)

Purement Chocolat

Tiramisu au Café

Salade de Fruits Frais et Sorbet Mandarine

Tarte façon Tatin 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*