

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

**NOS ENTRÉES**



**Gravlax de Saumon, tarare d’Avocat et marmelade de Yuzu**

**Œuf poché à la crème de Tomme de Savoie, lard fumé et Quinoa frit**

**Terrine de Foie Gras Maison (Sup 3€), Chutney de Figues 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 rôti, fine Purée et Crème de fenouil au citron**

**Tomahawk de Cochon label rouge sauce au Comté**

**Faux filet de Bœuf Argentine (Sup 3€) Sauce au Foie Gras et gratin**

**St Jacques rôties(Sup2€) émulsion de Butternut et Risotto de boulgour**

**Souris d’Agneau 7 heures, son jus et pomme de terre sautées**

**Légumes et féculents du moment et sauce au Comté**

NOS DESSERTS



(A commander en début de repas)

**Mi-cuit au chocolat et glace pistache**

**Tarte fine aux Pommes à la Frangipane et glace Vanille**

**Salade de Fruits Frais et Sorbet du moment**

**Fondant à la Pistache et Coulis de Fruits Rouges**

**Pavlova aux fruits exotiques, sorbet Framboise et tuile au Miel**

**Assiette de Fromages (Comté 12 mois et St Marcellin)**

**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***