



RESTAURANT
A LA MAISON



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

✂ NOS ENTRÉES ✂



Salade de Burrata, tomates anciennes et crumble de parmesan
Crevettes roses, tartare d'avocat et vinaigrette d'agrumes
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 ✂

Mi-cuit de saumon, émulsion de basilic à la pomme de terre
Carré de Porcelet sauce au Comté, pomme de terre et pleurotes
Filet de Bœuf (Sup 3€) Sauce au poivre et gratin
Souris d'Agneau 7 heures, son jus et pommes de terre sautées
Filet de Bar rôti, fine Purée et beurre Blanc aux herbes
Légumes et féculents du moment et sauce au Comté

✂ NOS DESSERTS ✂

(A commander en début de repas)

Paflova aux fruits rouges

Tatin de poire et glace vanille

Salade de Fruits Frais et Sorbet du moment

Fondant à la Pistache et Coulis de Fruits Rouges

Mi-cuit au chocolat et glace noisette

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