



RESTAURANT
A LA MAISON



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

✂ NOS ENTRÉES ✂



Œuf poché, veloute de Butternut et lard fumé

Gravlax de Saumon et marmelade de citron

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

Croustillant de Brie de Meaux et Salade

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

✂ Nos Plats ✂

Lotte et gambas rôties, risotto crémeux au parmesan

Confit de Veau, jus réduit, 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 turbot 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)

Ile flottante, crème Anglaise et tuile au cacao

Tatin de pomme et glace vanille

Salade de Fruits Frais et Sorbet du moment

Fondant à la Pistache et sorbet framboise

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