



RESTAURANT
A LA MAISON



Entrée + Plat + Dessert	39€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	32€

✂NOS ENTRÉES✂

Gaufre de Butternutt et Saumon fumé

Mijoté d'escargots à la crème d'ail et champignons de Paris

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

Croustillant de Saint Marcelin et salade

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

✂Nos Plats✂

Montgolfière de Saint Jacques, (suppl.3€) Crevettes et Julienne de légumes

Bœuf Angus confit, jus réduit et pommes de terre sautées

Faux Filet de Bœuf Argentine (Suppl 3€) Sauce au poivre et gratin

Filet de Bar rôti, fine purée de pomme de terre et fondue de poireaux

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

Légumes et féculents du moment

✂ NOS DESSERTS ✂

(A commander en début de repas)

Tarte tatin et glace vanille

Tiramisu au café

Salade de Fruits Frais et Sorbet du moment

Fondant à la Pistache et sorbet framboise

La passion du chocolat

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