



RESTAURANT  
A LA MAISON



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

## ✂NOS ENTRÉES✂

Gravlax de Saumon, marmelade de clémentines

Œuf poché sauce à la carbonara et copeaux de parmesan

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

Croustillant de Brie de Meaux et salade

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

## ✂Nos Plats✂

Noix de Saint Jacques rôties (suppl 3€) risotto à la bisque de Homard

Suprême de volaille Label rouge, sauce au comté et pomme de terre

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

Filet de Bar rôti, fine purée de pommes de terre et crème de yuzu

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

Légumes et féculents du moment sauce au Comté

Supplément garnitures 3€



RESTAURANT  
A LA MAISON

## ✂ NOS DESSERTS ✂

(A commander en début de repas)

Tous nos desserts sont faits maison !

Tarte tatin et glace à la vanille

Choux craquelin au praliné

Salade de Fruits Frais et Sorbet du moment

Fondant à la Pistache et sorbet framboise

Tout au 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, Argentine*