



RESTAURANT  
**A LA MAISON**



<b>Entrée + Plat + Dessert</b>	<b>39€</b>
<b>Entrée + Plat ou Plat + Dessert</b>	<b>32€</b>

### »»»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€**



## ❖ 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*