



RESTAURANT
A LA MAISON



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

✂NOS ENTRÉES✂

Tataki de thon Rouge au sésame et sauce aux agrumes

Mijoté d'escargots à la crème d'ail et lard fumé

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

Croustillant de Tomme de Savoie et salade

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

✂Nos Plats✂

Gambas rôties, riz vénéré et fondue de poireaux

Tomahawk de porc, sauce au comté et pomme de terre

Filet de bœuf (Suppl 3€) Sauce au poivre et gratin

Filet de turbot rôti, fine purée et beurre Blanc à la truffe

Souris d'agneau 7 heures, son réduit 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 fine aux pommes à la crème d'amande et glace vanille

Pavlova aux fruits exotiques

Salade de Fruits Frais et Sorbet du moment

Fondant à la Pistache et sorbet framboise

Mi-cuit au chocolat et glace noisette et crumble

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