



RESTAURANT  
**A LA MAISON**



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

### ❖ 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 Figues 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*