



RESTAURANT
A LA MAISON



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

✂NOS ENTRÉES✂

Gravlax de saumon et marmelade de yuzu

Œuf poché, velouté de ratte de pomme de terre et lard fumé

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

Croustillant de Saint Nectaire et salade

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

✂Nos Plats✂

Mi-cuit de Thon rouge, sauce vierge et fondue de poireaux

Confit de Bœuf Angus, jus réduit et pomme de terre

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

Filet de Bar rôti, fine purée sauce au beurre Blanc citronnelle

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 !

Tatin de poire et glace vanille

Crème brûlée à la lavande

Salade de Fruits Frais et Sorbet du moment

Fondant à la Pistache et sorbet framboise

Tout au chocolat et rien qu'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