



RESTAURANT
A LA MAISON



Entrée + Plat + Dessert	39€
Entrée + Plat OU Plat + Dessert	32€

✂️ NOS ENTRÉES ✂️

Asperges vertes et œuf mollet, copeaux de parmesan

Dôme de saumon fumé, avocat et marmelade de citron

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

Croustillant de Brie de Meaux et salade

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

✂️ Nos Plats ✂️

Tomahawk de porc, sauce au comté et pomme de terre sautées

Lotte et gambas rôties, velouté de butternut et sauce vierge

Faux filet d'Argentine (Sup 3€) Sauce poivre et gratin dauphinois

Filet de rôti, crème de yuzu, et fine purée de pomme de terre

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

Supplément Garnitures 3€

✂ NOS DESSERTS ✂

(A commander en début de repas)

Brownie au chocolat et glace noisette

Ile flottante, crème Anglaise à la vanille

Poire poché au jus de grenade, biscuit sablé et glace vanille

Salade de Fruits Frais et Sorbet du moment

Fondant à la Pistache et sorbet de framboise

Assiette de Fromages (Comté 12 mois et Saint 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