



RESTAURANT
A LA MAISON



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

✂️NOS ENTRÉES✂️

Duo d'asperges, crevettes roses sauce aux agrumes

Salade de burrata, tomates, pesto et tuile au parmesan

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

Croustillant de camembert et salade

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

✂️Nos Plats ✂️

Mi-cuit de saumon, velouté de fenouil et petits légumes

Suprême de volaille fermière au comté, pomme de terre et pleurotes

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

Filet de turbot rôti, fine purée de pommes de terre et sauce yuzu

Souris d'agneau 7 heures, son réduit et pommes de terre sautées

Légumes et féculents du moment sauce au Comté

Supplément garnitures 3€



RESTAURANT
A LA MAISON

✂ NOS DESSERTS ✂

(A commander en début de repas)

Tous nos desserts sont faits maison !

Tatin de pomme et glace vanille

Pavlova aux fruits rouges

Salade de Fruits Frais et Sorbet du moment

Fondant à la Pistache et sorbet framboise

Mi-cuit au chocolat et glace noisette

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