



RESTAURANT
A LA MAISON



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

✂NOS ENTRÉES✂

Gravlax de saumon et marmelade de yuzu

Salade de burrata, tomates, pesto et tuile au parmesan

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

Croustillant de brie de Meaux et mesclun de salade

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

✂Nos Plats✂

Mi-cuit de thon rouge sauce aux agrumes, légumes du moment

La Pluma de porc au comté, pomme de terre et pleurotes

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

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

Souris d'agneau 7 heures, jus 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 !

Pomme caramélisée façon tatin, accompagnée d'une glace à la vanille

Pavlova aux fruits rouges

Salade de Fruits Frais et Sorbet du moment

Fondant à la Pistache et sorbet framboise

Mi-cuit au praliné, mousse au chocolat
et sorbet passion

Assiette de Fromages (Comté 12 mois et St Marcellin)

✂ MENU ENFANT 20€ ✂

Pour les enfants de 12 ans et moins

Boissons au choix

Burger ou poisson du moment

Fondant au chocolat ou glace

Origine de nos viandes : France, Allemagne, Grande Bretagne, Argentine

