



RESTAURANT
A LA MAISON



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

✂NOS ENTRÉES✂

Œuf poché, crème de cèpes, et chips de jambon de Bayonne
Tartare de saumon sauce aux agrumes, tuile croustillant
Terrine de Foie Gras Maison (Suppl. 3€), Chutney de Figues et Brioche
Croustillant de Saint marcellin, jeune pousse et vinaigrette aux noix
Tartine croustillante de haddock fumé et fondue de poireaux
6 Huîtres N°3 (Suppl. 3€) Saint Vaast la Hougue

✂Nos Plats✂

Tomahawh de porc rôti sauce de vieux comté et pommes sautées
Paleron de Bœuf Angus confit, jus réduit et pleurotes
Filet de bœuf (Suppl 3€) Sauce au poivre et gratin
Filet de Bar rôti, fine purée beurre Blanc à la citronnelle
Souris d'agneau 7 heures, jus 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 !

Poire pochée aux épices, glace vanille et mousse au chocolat

Panna cotta à la noix de coco, crumble aux amandes et sorbet passion

Tiramisu au café

Salade de Fruits Frais et Sorbet du moment

Fondant à la Pistache et sorbet framboise

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