



RESTAURANT
A LA MAISON



Menu d'octobre 2026

Entrée, plat et dessert 39 €

Entrée et plat ou plat et dessert 32 €

Nos entrées

Œuf mollet

Lard fumé et mousseline de butternut

Tataki de thon rouge en croûte de sésame

Sauce soja aux agrumes

Terrine de foie gras maison

Chutney de figues et brioche · Supplément 3 €

Croustillant de saint-nectaire

Jeunes pousses et vinaigrette

Dôme au saumon fumé

Avocat et marmelade de yuzu

Six huîtres n° 3 de Saint-Vaast-la-Hougue

Supplément 3 €

Nos plats

Saumon mi-cuit

Risotto crémeux au citron et sauce vierge au basilic

Filet mignon de porc ibérique rôti

Pleurotes sautées et sauce au comté

Filet de bœuf, sauce au poivre

Gratin · Supplément 3 €

Filet de turbot rôti

Fine purée et beurre blanc au thym et au citron

Souris d'agneau confite 7 heures

Jus réduit et pommes de terre sautées

Assiette de légumes et féculents du moment

Sauce au comté

Garniture supplémentaire 3 €

Menu d'octobre 2026

Nos desserts

Tous nos desserts sont faits maison

À commander en début de repas

Tarte fine aux pommes caramélisées

Glace à la vanille

Mi-cuit au chocolat

Glace à la noisette

Mousse légère à la crème de marrons

Tuile au miel

Salade de fruits frais

Sorbet du moment

Fondant à la pistache

Sorbet à la framboise

Assiette de fromages

Comté affiné 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, Argentine