RESTAURANT
A LA MAISON

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

NOS ENTRÉES

Mijoté d'escargots à la crème d'ail et champignon de Paris

Gaufre de butternut, saumon fumé et marmelade de yuzu

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

Croustillant de camembert, salade de jeunes pousses

Lentille Beluga, lard fumé et œuf mollet

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

Nos Plats

Onglet de veau sauce au cantal et pommes sautées

Dos de cabillaud rôti, fondue de poireaux et fine purée

Faux filet de bœuf Argentine (+3€) Sauce au poivre et gratin

Montgolfière de St-Jacques (+3€) crevettes et juliennes de légumes

Souris d'agneau sept heures, jus réduit et pommes de terre sautées

Risotto de petit épeautre aux champignons, légumes et sauce au cantal

NOS DESSERTS

Choux craquelin, ganache au praliné et sauce au chocolat

Tatin de poire williams et glace à la vanille

Mi-cuit au chocolat sans gluten et glace à la noisette

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