



RESTAURANT  
A LA MAISON



<b>Entrée + Plat + Dessert</b>	<b>39€</b>
<b>Entrée + Plat OU Plat + Dessert</b>	<b>32€</b>

## ✂️ NOS ENTRÉES ✂️



**Crevettes roses marinées, Avocat et vinaigrette aux agrumes**

**Buratta crémeux, pesto et tomates**

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

**Croustillant de Cabécou du Périgord et salade**

**6 Huîtres Fine de Clair N°3 (Sup 2€) Marennes Oléron**



## ✂️ Nos Plats ✂️

**Filet de Turbot Roti, petits légumes, fine purée et sauce meunière**

**Filet de Bœuf Limousin (Sup 3€) Sauce au poivre vert**

**Pavé de saumon label rouge en gravlax sauce à l'aneth**

**Suprême de volaille fermier au lard, sauce au Brie de Meaux**

**Souris d'Agneau 7 heures et Pommes de Terres Sautées**



## ✂ NOS DESSERTS ✂

(A commander en début de repas)

Mi-cuit au Chocolat et glace noisette

Salade de Fruits Frais et Sorbet du moment

Tuile au miel, fruits rouges, mousse légère au fromage blanc

Fondant à la Pistache et Coulis de Fruits Rouges

Tatin de pomme, glace vanille et caramel laitier

Assiette de Fromages (Comté 12 mois et Ossau-Iraty 18 mois)

## ✂ 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*