



Le menu du terroir à 28.00€

L'assiette de coquillages

Ou La salade Nordique

Ou Les moules de Dunkerque à la marinière

Ou La salade d'encornets en persillade

Ou La langue de veau, sauce gribiche

★★★★

Ou La marmite du pêcheur au coulis
de crustacés (lieu noir, rouget, dorade, crevette)

Ou Le gigot d'agneau grillé au beurre d'ail (v.u.e.)

Ou Le steak tartare, pommes frites et salade (v.u.e.)

Ou Le suprême de pintade aux chanterelles

Ou Le faux filet de boeuf, grillé, sauce béarnaise (v.b.f.)

★★★★

Le plateau de fromages

Ou

Le dessert « maison » au choix

Menu à 17.50€

Un plat au choix dans le menu du terroir + un dessert au choix

Menu à 23.00€

Une entrée + un plat au choix dans le menu du terroir

Menu enfant à 14.50€

Choix dans le menu du terroir ½ part jusqu'à 12 ans

Tous nos prix sont nets, TTC, les boissons sont en sus.

Notre pain aux céréales est pétri et cuit maison.

Toutes nos viandes sont fraîches et françaises.

Tous nos poissons sont frais, sauvages et issus de pêche locale, sauf notre saumon qui d'élevage « Label Rouge » d'Ecosse.

Notre restaurant est fermé le dimanche et lundi midi toute l'année.