



Le menu du terroir à 28.00€

L'assiette de coquillages

Ou Le salade gourmande

(Foie gras, gésier, magret de canard, jambon cru)

Ou La terrine de lapereau

Ou La salade nordique

★★★★

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

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

Ou La marmite du pêcheur au coulis de crustacés
(Cabillaud, saumon et crevette)

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

★★★★

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 15.00€

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.