



Le menu du terroir à 28.00€

La salade nordique (poissons fumés et marinés maison)

Ou L'assiette de coquillages

Ou Le flan au crabe et crevettes, coulis de crustacés

Ou Les moules de Dunkerque à la marinière

★★★★

La grillade de boeuf (faux filet), sauce béarnaise (v.b.f.)

Ou Le steak tartare, pommes frites et salade (v.b.f.)

Ou Le dos de cabillaud poché, sauce hollandaise

Ou Le gigot d'agneau grillé au beurre d'ail (U.E)

Ou Les aiguillettes de canard, sauce poivre vert (v.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.