



Le menu du terroir à 28.00€

La salade nordique (poissons fumés et marinés maison)

Ou L'assiette de coquillages

Ou Les moules de Dunkerque à la marinière

Ou Le velouté de chou fleur aux crevettes

Ou Le feuilleté d'escargots, gésiers, lentins en persillade

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

Ou La cuisse de poulet fermier label rouge à la crème et aux champignons

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.