



Le menu du terroir à 28.00€

Les moules de Dunkerque à la marnière

Ou L'assiette de charcuterie

Ou L'assiette de coquillages

Ou la salade de foie de lapin

Ou Le persillé de raie

★★★★

Ou Le gigot d'agneau grillé, beurre d'ail

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

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

Ou La marmite de pêcheur (lotte, St. Jacques, rouget-barbet)

Ou Le carré de veau, sauce aux cèpes

★★★★

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.