



Le menu du terroir à 26.50€

La nordique

Ou L'assiette de coquillages

Ou Les moules de Dunkerque à la marinière

Ou La Burrata crémeuse, tomate, avocat et roquette

Ou Les filets de sardines marinées

Ou Le duo de jambon cru d'Auvergne et melon

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

Ou La grillade de boeuf (faux filet du Limousin), sauce au poivre vert (v.b.f)

Ou Le cabillaud poché, sauce hollandaise

Ou La daurade, curry vert, gingembre, lait de coco et citronnelle

Ou Le gigot d'agneau grillé, thym et crème d'ail (v.f.)

Le plateau de fromages

Ou

Le dessert « maison » au choix

Menu à 16.50€

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

Menu à 21.50€

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

Menu enfant à 14.00€

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

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte.

MERCI DE NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE

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.