



Le menu du terroir à 26.50€

La nordique

Ou L'assiette de coquillages

Ou Les moules de Dunkerque à la marinière

Ou Le velouté de potiron, lardons fumés et croutons

Ou Les filets de rouget-barbet, coulis crustacée

★★★★

Le faux-filet grillé, sauce béarnaise (v.b.f)

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

Ou Le cabillaud poché, sauce hollandaise

Ou La noix de veau rôtie, sauce crème et champignons (v.b.f)

Ou Le poulet fermier label rouge rôti

★★★★

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 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.