

# Arrivage des ST-JACQUES



## **Le menu du terroir à 28.00€**

La salade nordique (poissons fumés et marinés maison)

**Ou** L'assiette de coquillages

**Ou** Les 6 huitres Bio de Chausey

**Ou** Les moules de Dunkerque à la marinière

**Ou** Le velouté de chou fleur aux crevettes

\*\*\*\*

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 lieu noir grillé, sauce bearnaise

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

**Ou** L'escalope 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.*