



## Le menu du terroir à 28.00€

La salade Nordique

**Ou** L'assiette de coquillages

**Ou** Le carpaccio de bœuf (copeaux de parmesan, huile de basilic)

**Ou** Le duo de melon et jambon cru

★★★★

La cuisse de canard confite

**Ou** Le gigot d'agneau grillé, beurre d'ail (u.e)

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

**Ou** La bavette d'ailou, sauce au poivre vert (u.e)

**Ou** La marmite du pêcheur (cabillaud, lieu noir, rouget et crevette)

★★★★

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 15.00€

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 d'origine françaises, union européenne.*

*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.*