



Le menu du terroir à 30.00€

La salade de magret de canard fumé, gésiers confits et jambon cru

Ou La salade d'encornets en persillades

Ou Les moules de Dunkerque à la marinière

Ou L'assiette de coquillages

Ou La salade nordique

Le dos de cabillaud poché, sauce hollandaise

Ou Le faux filet de bœuf grillé, sauce béarnaise (France)

Ou Les aiguillettes de canard, sauce au poivre vert (Hongrie)

Ou Le steak tartare, pommes frites et salade (France)

Ou Le gigot d'agneau grillé, beurre d'ail (Grande-Bretagne)

Le plateau de fromages

Ou

Le dessert « maison » au choix

Menu à 19.50€

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

Menu à 25.00€

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

Menu enfant à 15.60€

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, nos plats, ainsi que nos desserts sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine françaises, union européenne.

Tous nos poissons sont frais, sauvages et issus de pêche locale.

Notre restaurant est fermé le dimanche et lundi midi toute l'année.