



Le menu du terroir à 29.00€

La salade nordique

Ou Les asperges, vinaigrette aux herbes et jambon cru

Ou L'assiette de coquillages

Ou La salade d'encornets en persillade

Ou Le carpaccio de bœuf, huile d'olive au basilic, copeaux de parmesan (v.b.f.)

★★★★

Le dos de lieu noir grillé, sauce béarnaise

Ou l'escalope de veau, sauce aux cèpes (v.b.f.)

Ou Le pavé de rumsteak grillé, sauce béarnaise (v. allemande)

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

Ou Le gigot d'agneau grillé au beurre d'ail (v.Irlande)

★★★★

Le plateau de fromages

Ou

Le dessert « maison » au choix

Menu à 18.50€

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

Menu à 24.00€

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.