



Le menu du terroir à 28.00€

La salade nordique

Ou L'assiette de coquillages

Ou Les filets de rouget barbet et grosses crevettes au coulis de crustacés

Ou Les moules de dunkerque à la marinière

Ou La salade de magret canard fumé, gésier confit et jambon cru

★★★★

Le dos d'églefin poché, sauce hollandaise

Ou Le pavé de rumsteck grillé, sauce béarnaise (u.e)

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

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

Ou La cuisse de poulet fermier de Licques à la crème et aux champignons

★★★★

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.