



Le menu du terroir à 29.00€

- Le velouté de choux-fleurs aux crevettes
Ou Les asperges, vinaigrette aux herbes et jambon cru
Ou L'assiette de coquillages
Ou les moules de Dunkerque à la marinière
Ou La salade de langue de veau, sauce gribiche (v.b.f.)

★★★★

- Le dos de cabillaud poché, sauce hollandaise
Ou Les aiguillettes de canard, sauce au poivre vert (v.f.)
Ou Le pavé de rumsteak grillé, sauce béarnaise (v. allemande)
Ou Le steak tartare, pommes frites et salade (v.b.f.)
Ou L'escalope de veau, sauce aux cèpes (v.b.f.)

★★★★

- 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.