



Le menu du terroir à 28.00€

La salade nordique

Ou L'assiette de coquillages

Ou Les moules de Dunkerque à la marinière

Ou La soupe de poissons maison

Ou La langue de veau à la vinaigrette (u.e)

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

★★★★

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

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

Ou Le dos de cabillaud poché, sauce Hollandaise

Ou La carbonade de noix de joue de porc (u.e)

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

Ou Le foie de veau meunière (u.e)

★★★★

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.