



Le menu du terroir à 30.00€

L'assiette de coquillages

Ou Le foie gras de canard maison, chutney de pommes vertes et confiture d'oignons rouges (+4€)

Ou La salade nordique

Ou Les moules de Dunkerque à la marinière

Ou La salade de chèvre chaud au miel et jambon cru

★★★★

Le dos de lieu noir grillé, sauce béarnaise

Ou La bavette d'ailou, sauce poivre vert (Irlande)

Ou Le gigot d'agneau grillé, beurre d'ail (U.K)

Ou Le filet de mignon de porc, crème de maroilles (Irlande)

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

★★★★

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.