



Le menu du terroir à 29.50€

- Ou** L'assiette de coquillages
- Ou** Le velouté de potiron au lait de coco, curry et chips de jambon cru
- Ou** La salade nordique
- Ou** Les moules de Dunkerque à la marinière
- Ou** La salade de magret de canard fumé, gésiers confits et jambon cru

★★★★

Le pavé de saumon grillé, sauce béarnaise

- Ou** Le suprême de pintade à la crème et aux champignons (France)
- Ou** Le steak tartare, pommes frites et salade (France)
- Ou** Le filet mignon de porc, crème de maroilles (Danemark)
- Ou** La bavette d'ailou de bœuf Angus, sauce échalotes (Irlande)
- Ou** Le gigot d'agneau grillé, beurre d'ail (U.K.)

★★★★

Le plateau de fromages

Ou

Le dessert maison au choix

Menu à 19.00€

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

Menu à 24.50€

Une entrée + un plat au choix dans le menu du terroir

Menu enfant à 15.30€

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.