



Le menu du terroir à 29.00€

La salade nordique

Ou Les moules de Dunkerque à la marinière

Ou Le persillé de lapereau, crème de piquillos

Ou L'assiette de coquillages

Ou Le velouté de pois cassés aux lardons

★★★★

La marmite de pêcheur (cabillaud, lotte, Saint-Jacques, crevettes) au coulis de crustacés

Ou La pintade fermière label rouge, sauce aux cèpes (v.f)

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

Ou Le faux-filet charolais, grillé béarnaise (v.b.f)

Ou Les aiguillettes de canard, sauce au poivre vert (v.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.