



## 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** La salade d'encornets en persillade

★★★★

Le dos de lieu noir au lait de coco, citronnelle et curry vert

**Ou** La cuisse de canard confite (v.f)

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

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

**Ou** La noix de joue de porc façon bourguignonne (u.e)

★★★★

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.*