



Le menu du terroir à 30.00€

L'assiette de coquillages

Ou La tarte feuilletée fine de langue de veau à l'estragon

Ou La salade nordique

Ou Les moules de Dunkerque à la marinière

Ou La salade de magret fumé, gésier confit et jambon cru

★★★★

Le filet de dorade grillé, crème de chorizo

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

Ou Le gigot d'agneau grillé, beurre d'ail (Grande-Bretagne)

Ou Le filet de canette, sauce vigneronne au cassis (France)

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.