



## Le menu du terroir à 29.50€

La salade de magret de canard fumé, gésiers confits et jambon cru

**Ou** Les moules de Dunkerque à la marinière

**Ou** La salade d'avocat et crevettes

**Ou** Le persillé de raie, crème de piquillos

**Ou** L'assiette de coquillages

**Ou** La salade nordique

★★★★

Le steak tartare, pommes frites et salade (France)

**Ou** La bavette d'ail, sauce à l'échalote (Irlande)

**Ou** L'escalope de veau, sauce aux cèpes (France)

**Ou** Le dos de cabillaud poché, sauce hollandaise

**Ou** Le gigot d'agneau grillé, beurre d'ail (Irlande)

**Ou** La langue de bœuf, sauce piquante (Allemagne)

★★★★

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.*