

Les entrées

Velouté de légumes façon Grand-Mère	9.50 €
Mesclum de salade Toasts de Fromages Régionaux chauds	18.00 €
La cocotte de fruits de mer à la Crème	19.00 €
Salade et poissons fumés (Saumon, Haddock, Harengs fumés et Anchois)	19.00 €
Le foie gras frais à l'Armagnac	
Pain d'épice et d'épeautre et confit de framboises au basilic	19.00 €
Les Saint Jacques à ma façon	22.00 €
Gambas poêlée au jus d'Agrumes	19.00 €

Les poissons

Le filet de Dorade en croute d'Amandes	19.00 €
Le Dos de Cabillaud poché beurre blanc citronné	19.00 €
Filet de Lotte mijoté aux petits légumes (Sur commande ou 30 mn d'attente)	27.00 €
Plateau de fruits de mer (à commander 48 H à l'avance)	

Les viandes

Le filet de poulet de Licques à la moutarde ancienne	15.00 €
Le Pavé de Rumsteack au poivre vert	22.00 €
La souris d'Agneau à la fleur de Thym	22.00 €
La cuisse de canard confite doré au four	21.00 €
La suggestion du jour	19.00 €

Les fromages et desserts

La sélection de fromages du bocage	15.00 €
La coupe de fromage blanc au coulis de fruits rouges	8.50 €
La coupe de fruits frais au sirop léger	8.00 €
La pavé au chocolat ganache et sauce anglaise	8.50 €
Le dessert du jour	8.50 €
Le citron Eristoff	8.50 €
La coupe Ecossoise	9.50 €