



Les 6 **huitres** de St Vaast

Les **Sardines à la marseillaise**, pot de Rouille

Terrine de la **ruralité Canard & Cochon** noisettes de Belval et condiments

La **Soupe** de poissons de roches & crabes maison et sa suite

Les 6 escargots beurre persillé à l'anis

**Salade** de rillettes de saumon et saumon fumé crevettes roses

\*\*\*

La **Tête** de Veau sauce gribiche

**Cabillaud Sauvage Skrei**, lentilles verte Bio.fr sauce Américaine

**Civet** de Joue de Porc à la Bourguignone

**Blanquette** de Veau des beaux quartiers parfum d'anis

Choucroute **Alsacienne** du Grand Est au Riesling

**Faux filet Français** Marchand de vin

\*\*\*\*

**Dessert**



*Menu Terroir à 28.90 €*

*ou*

*26.50 € entrée & plat en semaine*

*ou*

*Menu du Jour*

*23.90 plat & dessert en semaine*

**Fait Maison depuis 1961**