



NOS MENUS



Menu Découverte à 29,00 €

Terrine d'Agneau (**AOP Prés-Salés**) et ses Salicornes
Terrine de Poisson et ses Toasts Chauds
Salade Composée du « Moulin »
Ficelle Picarde façon « Grand-Mère »
Marmite de la mer
Poêlon de 6 Escargots

PAUSE FRAICHEUR (suppl. 2,00 €)

Plat du « Chef » (**Voir Tableau**)
Filet d'Aile de Raie aux Zestes Confits
Faux-Filet sauce Poivre, Maroilles, Béarnaise, Brune
Assiette du « Pêcheur » sauce Mousseline
Ardoise de Trois Fromages (**suppl. 3,00 €**)

DESSERT au choix à la carte

Menu Gourmand à 36,00 €

Terrine d'Agneau (**AOP Prés-Salés**) et ses Salicornes
Terrine de Poisson et ses Toasts Chauds
Salade Composée du « Moulin »
Ficelle Picarde façon « Grand-Mère »
Marmite de la mer
Poêlon de 6 Escargots

PAUSE FRAICHEUR (suppl. 2,00 €)

Plat du « Chef » (**Voir Tableau**)
Filet d'Aile de Raie aux Zestes Confits
Faux-Filet sauce Poivre, Maroilles, Béarnaise, Brune
Assiette du « Pêcheur » sauce Mousseline
Ardoise de Trois Fromages (**suppl. 3,00 €**)

DESSERT au choix à la carte



Menu Saveur à 40,00 €

Saumon Gravlax et ses Toasts Chauds
Gâteau Battu au Foie Gras Chaud
Ardoise aux Deux Poissons
Marbré de Foie Gras et ses Toasts Chauds
Poêlon de 12 Escargots

PAUSE FRAICHEUR

Assiette du Berger (**AOP Prés-Salés**)
Filet de Bar sauce Mousseline
Filet de Boeuf sauce Poivre, Maroilles,
Béarnaise **ou** Brune
Ardoise de Trois Fromages (**suppl. 3,00 €**)

DESSERT au choix à la carte

Formule de la Baie à 28,00 €

Ardoise Dégustation
+
Assiette du Berger



**Accompagnement frites ou légumes
pour tous les menus**

**Prix nets, taxes et service compris
(Boissons non comprises)**