

La Dune aux Loups

Par Guillaume Fleury





Tous nos plats sont «faits maison»...

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, certains d'entre eux peuvent manquer.

La qualité des produits est une priorité dans notre établissement, c'est pourquoi nous favorisons des fournisseurs dont nous connaissons la manière de travailler et avec qui nous avons une relation de confiance.

*Prix nets exprimés en euros. Taxes et services compris.
La liste des allergènes est disponible à l'accueil.*

À PARTAGER

Les huîtres de David Hervé et ses condiments

(Servies avec échalotes au vinaigre de vin, gelée de saké, grenade, vinaigre de riz, toasts et beures)

Petit fils et arrière petit fils d'ostréiculteurs, David Hervé reprend la production locale des huîtres du Bassin de Marennes Oléron.

Des huîtres d'exception élevées avec amour et passion.

Les 6 huîtres	31 €
Les 9 huîtres	46 €
Les 12 huîtres	59 €

(Chaque huître supplémentaire 4 €)

Planche de rosette de Tubersent	13 €
---------------------------------	------

(Beurre, pain, pickles)

Sardines millésimées de JC David, tartines et condiments	13 €
--	------

Planche de fromage de notre affineur Philippe Olivier	18 €
---	------

Planche de jambon de porc noir de Bigorre	26 €
---	------

(Toasts, beurre demi-sel de Philippe Olivier, beurre doux, condiments)

Planche de saumon fumé JC David et condiments	27 €
---	------





ENTRÉES

Les huîtres de David Hervé et ses condiments :

(Servies avec échalotes au vinaigre de vin, gelée de saké, grenade et vinaigre de riz, toasts et beurres)

Petit fils et arrière petit fils d'ostréiculteurs, David Hervé reprend la production locale des huîtres du Bassin de Marennes Oléron. Des huîtres d'exception élevées avec amour et passion.

Les 6 huîtres	31 €
Les 9 huîtres	46 €
Les 12 huîtres	59 €
<i>(Chaque huître supplémentaire 4 €)</i>	

Entrée du moment (voir ardoise) 15 €

Tatin d'endives, échalote confite et chèvre fumé 15 €

Poireau brûlé, oeuf mollet, ravigote ail noir et pickles 23 €

Duo, huîtres de David Hervé (X 3), et saumon fumé JC David 29 €

Mi-cuit de foie gras IGP sud-ouest, gelée de safran de la Baie de Somme, briochette 35 €

Planche de saumon fumé JC David et condiments 27 €

Planche de jambon de porc noir de Bigorre 26 €

(Toasts, beurre demi-sel de Philippe Olivier, beurre doux, condiments)

PLATS

Suggestion du moment	25 €
La «criée»	26 €
Risotto forestier, saint-jacques, coquillages et shimeji marinés	32 €
Noix de faux-filet, relish (bacon, oignons, bourbon)	38 €
Casarecce aux truffes, jambon blanc truffé (fenouil croquant aigre)	35 €
Coeur de ris de veau croustillant, jus corsé aux truffes	55 €
Sole poêlée	69 €
Homard bleu rôti au naturel* <i>(Selon arrivage, environ 750 gr, voir ardoise)</i>	Prix au cours
Côte de boeuf <i>(Sélection de notre boucher, pour 2 personnes, selon arrivage, environ 1 kg 150, servie avec frites, légumes et sauces)</i>	Prix au cours

**Sur commande uniquement*



DESSERTS

Par Morgane FONTAINE

Sélection de fromages de notre affineur Philippe Olivier	18 €
Mousse chocolat caramel beurre salé	13 €
Pomme cidre caramel	16 €
Meringue coco passion, citron vert	16 €
Feuilleté yuzu fruits secs	18 €
Le chocolat	18 €
Assiette de sorbets et glaces de notre artisan glacier :	
1 parfum	5 €
2 parfums	9 €
3 parfums	13 €
<i>Parfums glaces : café, chocolat, vanille</i>	
<i>Parfums sorbets : passion, kalamansi</i>	
Crêpes Suzette (Pour 2)	45 €
<i>(Selon disponibilité)</i>	



MENU BISTROT 29 €

Sauf le samedi soir, ponts et jours fériés

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT (suppl. 6 €)

ACCORD METS & VINS (AU VERRE)

Nos suggestions du moment peuvent s'adapter au menu.

ENTRÉES

Tatin d'endives, échalote confite et chèvre fumé

VDF Somme, «La cour de Bérénice» (+ 7,60 €)

Entrée du moment

Demandez conseil à notre équipe...

PLATS

La «criée» (poisson du moment)

Suggestion du moment

Demandez conseil à notre équipe...

Casarecce à la crème de truffe, jambon blanc truffé (Suppl. 10 €)
(fenouil croquant aigre)

AOC Bourgogne «Vezelay» (+ 8,20 €) / AOC Pauillac, «B. Nathaniel 2018» (+ 12 €)

DESSERTS

Fromage du jour de la maison Philippe Olivier

AOC Pauillac, «B. Nathaniel 2018» (+ 12 €)

Mousse chocolat caramel beurre salé

GP Côtes de Provence, «La Martinette» (+ 8,90 €)

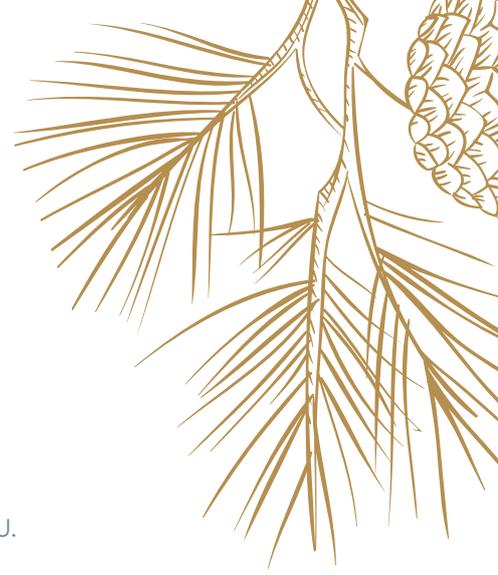
2 sorbets de notre artisan glacier

IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

Parfums glaces : café, chocolat, vanille

Parfums sorbets : passion, kalamansi

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



MENU CRÉATION 55 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT ACCORD METS & VINS (AU VERRE)

ENTRÉES

Tatin d'endives, échalote confite et chèvre fumé

VDF Somme, «La cour de Bérénice» (+ 7,60 €)

Duo, huîtres de David Hervé (X 2), et saumon fumé JC David

AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €)

Poireau brûlé, oeuf mollet, ravigote ail noir et pickles

AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+6,90 €) / AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 8,20 €)

PLATS

Casarecce à la crème de truffe, jambon blanc truffé, copeaux de truffe
(fenouil croquant aigre)

AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 8,20 €) / AOC Pauillac, «Baron Nathaniel» 2018 (+ 12 €)

Risotto forestier, saint-jacques, coquillages et shimeji marinés

AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €)

AOP Bourgogne, Pinot Noir, «Maison Lacroix, Montjoie» (+ 11,70 €)

Noix de faux-filet, relish (bacon, oignons, bourbon)

AOP Côte du Rhône, «Belleruche» (+ 8,10 €)

Fromage avant dessert

(suppl. 10 €)

DESSERTS

Sélection de fromages de la maison Philippe Olivier

AOC Pauillac, «Baron Nathaniel» 2018 (+ 12 €)

Meringue coco passion, citron vert

Coupe de Champagne A & C Toullec (+ 15,50 €) / IGP Côtes de Provence, «La Martinette» (+ 8,90 €)

Pomme cidre caramel

Coupe de Champagne A & C Toullec (+ 15,50 €) / IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

Sélection de 3 sorbets et glaces de notre artisan glacier

IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

Parfums glaces : café, chocolat, vanille

Parfums sorbets : passion, kalamansi

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MENU TRADITION 85 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT ACCORD METS & VINS (AU VERRE)

ENTRÉES

Mi-cuit de foie gras IGP sud-ouest, gelée de safran de la Baie de Somme, briochette
AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+6,90 €)

Poireau brûlé, oeuf mollet, ravigote ail noir et pickles
AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+6,90 €) / AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 8,20 €)

Les 6 huîtres de David HERVÉ et ses condiments
(Chaque huître supplémentaire 4 €)
AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €)

PLATS

Coeur de ris de veau croustillant, jus corsé aux truffes
AOC Pauillac, «B. Nathaniel 2018» (+ 12 €) / AOP Côte du Rhône, «Belleruche» (+ 8,10 €)

Côte de boeuf (pour 2)
AOC Pauillac, «B. Nathaniel 2018» (+ 12 €) / AOP Côte du Rhône, «Belleruche» (+ 8,10 €)

Noix de faux-filet, relish (bacon, oignons, bourbon)
AOP Côte du Rhône, «Belleruche» (+ 8,10 €)

Sole poêlée (suppl. 15 €)
AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 8,20 €)
AOP Bourgogne, Pinot Noir, «Maison Lacroix, Montjoie» (+ 11,70 €)

Fromage avant dessert
(suppl. 10 €)

DESSERTS

Sélection de fromages de la maison Philippe Olivier
AOC Pauillac, «B. Nathaniel 2018» (+ 12 €)

Feuilleté yuzu fruits secs
Coupe de Champagne A & C Toullec (+ 15,50 €) / IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

Le chocolat
Coupe de Champagne A & C Toullec (+ 15,50 €) / IGP Côtes de Provence, «La Martinette» (+ 8,90 €)

Crêpes Suzette pour 2 (supplément 10 €/personne)
Coupe de Champagne A & C Toullec (+ 15,50 €)

* sur commande uniquement

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





MENU DÉGUSTATION 150 €

MENU POUR TOUS LES CONVIVES DE LA TABLE

Laissez-vous séduire par une cuisine créative et improvisée...
Notre chef vous fera découvrir le fruit de son imagination à travers ce menu en 9 services, avec des mets élaborés selon les arrivages du jour.

Accord mets et vins

38 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MENU ENFANT 20 €

(12 ANS MAX)

PLAT (au choix)

Steak de boeuf, poisson, casarecce à la truffe

DESSERT (au choix)

1 boule de glace ou glace à l'eau ou Crêpe au sucre

+

1 sirop à l'eau ou diabolo
(Soda ou jus de fruits + 2 €)





214 avenue de La Dune aux Loups
62520 Le Touquet-Paris-Plage
dune@restaurants-le-touquet.fr
03 21 05 42 54