



# Carte du soir

Par Guillaume Fleury, notre chef





Tous nos plats sont, «fait 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 & services compris. La liste des allergènes est disponible à l'accueil.*

Restaurant  
**La Dune aux Loups**

# Notre Carte «Création»

Par Guillaume Fleury, notre Chef



## Composez vous-même votre menu

Entrée + plat + dessert 59 €

Entrée + entrée + plat + dessert 76 €

---

### Hors d'oeuvres

Oeuf parfait façon meurette, guanciaie et girolles 21 €

Crustacés en gelée de concombres, déclinaison de mayonnaises 24 €

Foie gras du Puit du Sart comme un Lucullus, boeuf fumé et safran de la Baie de Somme 25 €

Crème de chou-fleur au thym citron, langoustines brûlées et caviar d'Aquitaine 30 € + 9 €

Les 5 huîtres spéciales N°3 de Gillardeau, divers pains et condiments 21 €

---

### Plats

Coeur de ris de veau crousti-moelleux, jus court à l'oseille 32 €

Filet de turbot grillé, bouillon de coco au poivre vert et coriandre 32 €

Tranchettes de boeuf flambées au gin infusé à l'ail noir, crème de Kampôt 39 + 6 € €

Poulpe confit au vin rouge, fumé minute au bois de hêtre, risotto à l'encre de seiche 34 €

Agneau de 7 h en raviole ouverte, jeunes pousses en vinaigrette 32 €

---

### Nos desserts

Par Morgane Fontaine

*Nos desserts demandent un temps de préparation, merci de les commander en début de repas.*

Dégustation de divers fromages de notre Maître affineur Philippe Olivier 13 €

En supplément dans la formule + 10 €

La patate douce 13 €

Mangue/ noisette / citron vert

Chocolat 13 €

Betterave / Xérès

Le café 13 €

Yuzu / mascarpone

La pomme 13 €

miel / cidre

## Menu «Dune»

Servi pour tous les convives de la table (120 € / pers)

Un accord peut vous être proposé pour accompagner votre repas (3 verres)....30 €

Amuse-bouche

6 huîtres spéciales N°3 de Gillardeau

Crustacés en gelée de concombres, déclinaison de mayonnaises

Homard bleu rôti au naturel, trilogie de sauces

Camembert au Calvados, pain au levain

Crêpes Suzettes

---

### Menu enfant : 18,50 € (12 ans maximum)

Poisson rôti

ou

Steak de boeuf

ou

Un de nos plat, adapté à l'appétit des tout-petits (demandez la sélection)

Dessert au fruit ou au chocolat

---

### Les incontournables (hors formule)

Huîtres spéciales N°3 de Gillardeau

Fondée à la fin du XIXème siècle, la maison Gillardeau, berceau de l'huître Gillardeau, véritable bijou du patrimoine gastronomique français, cultive l'exigence et l'excellence depuis quatre générations.

Les 6 huîtres.....	24 €
Les 9 huîtres.....	35 €
Les 12 huîtres.....	45 €

Homard bleu (env.500gr), trilogie de sauces 49 €

Sole petit bateau (env.500gr) poêlée ou grillée 39 €

La côte de boeuf pour deux (env.1,2kg), trilogie de sauces 89 €

Les crêpes Suzettes pour deux 40 €



# Notre Carte Bistrot

Le midi du lundi au samedi

«Par notre chef Guillaume Fleury»

*Nous travaillons uniquement des produits frais, certains peuvent venir à manquer*



## A partager

Caviar d'Aquitaine Sturia vintage 30 gr.....	70 €
(pain au levain, blinis, crème fraîche, beurre)	
Saucisson de porc noir de Bigorre.....	19 €
Sardines millésimes de chez J.C David et condiments.....	12 €
Déclinaison d'antipastis froids.....	15 €/pers
(charcuterie Ibérique, porc noir de Bigorre (Italie IGP), fromage et légumes marinés)	

## Menu «Bistrot»

Entrée + plat + dessert.....	39 €
Entrée + plat ou plat + dessert.....	32 €

## Hors d'oeuvres

Oeuf parfait, crème de parmesan et guanciale.....	12 €
Duo de saumon fumé de la maison J.C David.....	14 €
et huîtres Gillardeau spéciales N°3	
Nage d'escargots du Choquel à l'ail et aux girolles.....	13 €
Sardines millésimes de J.C David et condiments.....	12 €
Petite charcuterie Ibérique, Italie IGP, et porc noir de Bigorre.....	13 €

## Plats

Nuggets de ris de veau, ravigote à l'ail noir, pickles de daïkon.....	26 €
Poulpe grillé en salade de blé concassé, haricots, salsa verde.....	24 €
Pièce de boeuf au poivre vert .....	24 €
Filet de bar à la plancha, beurre blanc champagne .....	26 €
Suggestion du moment (voir ardoise).....	23 €

## Desserts

Par Morgane Fontaine, notre cheffe pâtissière

Fromage travaillé ( voir ardoise).....	9 €
<i>En supplément dans la formule + 7 €</i>	
La tatin.....	9 €
Tartelette yuzu.....	9 €
Le chocolat café.....	9 €
Dessert du moment (voir ardoise).....	9 €
Assiette de sorbets et glaces.....	9 €

## Menu «Dune»

Servi pour tous les convives de la table (120 € / pers)

Un accord peut vous être proposé pour accompagner votre repas (3 verres)....30 €

Amuse-bouche

6 huîtres spéciales N°3 de Gillardeau

Crustacés en gelée de concombres, déclinaison de mayonnaises

Homard bleu rôti au naturel, trilogie de sauces

Camembert au Calvados, pain au levain

Crêpes Suzettes

## Les incontournables

Huîtres spéciales N°3 de Gillardeau

Fondée à la fin du XIXème siècle, la maison Gillardeau, berceau de l'huître Gillardeau, véritable bijou du patrimoine gastronomique français, cultive l'exigence et l'excellence depuis quatre générations.

Les 6 huîtres.....	24 €
Les 9 huîtres.....	35 €
Les 12 huîtres.....	45 €

Sole petit bateau, poêlée ou grillée (environ 500gr).....39 €

Homard bleu rôti au naturel, trilogie de sauces (environ 500 gr).....49 €

Côte de boeuf pour 2 personnes (environ 1,2 kg).....89 €

Les crêpes Suzettes pour 2 personnes.....40 €

## Menu enfant 18,50 € (jusqu'à 12 ans)

Poisson rôti

ou

Steak de boeuf

ou

Un de nos plats, adapté à l'appétit des tout-petits (demandez la sélection)

Dessert au fruit ou au chocolat

# Nos boissons



## Les Classiques

House cocktail (12 cl)	15,00 €
Kir Bourgogne Aligoté (12 cl)	6,50 €
Kir Royal (12 cl)	15,90 €
Spritz (15 cl)	13,00 €
Pastis Henri Bardouin (3 cl)	6,00 €
Américano (12 cl)	13,50 €

## Les Bières des deux amants (33 cl)

Mathilde «Blonde»	8,00 €
Robert «Ambrée»	8,00 €
Raoul «Pale Ale»	8,00 €
Rita «Bière de blé» aromatisée au curcuma	8,00 €

## Les Spiritueux (4 cl)

### Whiskies

Single malt, Distillerie Hautefeuille - Somme	16,00 €
Sequoia, Distillerie du Vercors - Drôme, Pure malt tourbé	17,00 €
Sequoia, Distillerie du Vercors - Drôme, single malt	16,00 €
Toki Japanese - blended whisky	15,00 €
OBAN 14 ans, single malt	14,00 €

### Rhums

Trois Rivières, blanc	8,50 €
Ferroni hors d'âge 2010, brut de fût, Jamaïque 66° ambré	22,00 €

### Gins

L'Audacieux, Distillerie Hautefeuille - Somme	15,50 €
Birdie Timut, Distillerie Spirit Factory - Normandie	16,00 €

## Quelques fraîcheurs

«Bella lula» orangeade (25 cl)	6,00 €
«Bella lula» citronnade (25 cl)	6,00 €
Thé vert citron / gingembre (25 cl)	5,00 €
Thé vert pêche (25 cl)	5,00 €
Tonic Fever tree (20 cl)	3,50 €
- Mediterranen tonic	
- Elder Flower tonic	
- Ginger ale	
- Premium indian	
Sirop à l'eau	3,00 €
Diabolo au sirop	3,50 €

## Eaux Cryo

Cryo plate	(75 cl) 4,50 €	(50 cl) 3,00 €
Cryp pétillante	(75 cl) 4,50 €	(50 cl) 3,00 €

## Jus & nectars de fruits «Charles Papillon»

Orange	6,00 €
Abricot	6,00 €
Framboise	6,00 €
Pomme	6,00 €
Poire Williams	6,00 €
Pêche de vigne	6,00 €
Tomate	6,00 €

## Les vins au verre (12 cl)

Demandez conseil à notre sommelière.

 Produits BIO