



# 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 en meurette, escargots du Choquel, guanciaie et girolles 21 €

Saint-Jacques marinées à la mélisse, vinaigrette passion-gingembre 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, crème d'ail noir et encre de seiche, citron vert 35 €

Filet de boeuf, jus de houblon aux épices, touche de raifort 35 €

Cabillaud mariné au miso, crémeux de panais au piment d'Espelette 32 €

Tronçons de soles, beurre aux agrumes 35 €

Saint-Jacques à la plancha, ketchup de mangue au poivre vert 35 €

### 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 €

L'agrumes 13 €

Agrumes / yuzu / crêpes

Le pois chiche 13 €

Café / pois chiche

La cabosse 13 €

Chocolat / cacao / grué

La poire 13 €

Vin rouge épicé / vanille

## 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

Saint-Jacques marinées à la mélisse, vinaigrette passion-gingembre

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

Dessert aux fruits 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)

Sardines millésimes de chez J.C David et condiments.....12 €

Jambon noir de Bigorre, 20 mois d'affinage (100 gr).....20 €

## Menu «Bistrot»

Entrée + plat + dessert.....39 €

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

## Hors d'oeuvres

Duo de saumon fumé de la maison J.C David.....12 €  
et huîtres Gillardeau spéciales N°3, condiments

Escargots du Choquel en nage à l'ail.....12 €  
girolles et porc noir

## Plats

Nuggets de ris de veau, ravigote à l'ail noir, .....23 €  
pickles de daïkon

Pièce de boeuf .....23 €

Saint-Jacques et risotto crémeux aux champignons.....23 €

## Desserts

Par Morgane Fontaine, notre cheffe pâtissière

Fromage travaillé ( voir ardoise).....9 €  
En supplément dans la formule + 7 €

La tatin caramel beurre salé.....9 €

## 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 patri-  
moine gastronomique français, cultive l'exigence et l'ex-  
cellence 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, .....49 €  
trilogie de sauces (environ 500 gr)

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

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

## 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

Saint-Jacques marinées à la mélisse,  
vinaigrette passion-gingembre

Homard bleu rôti au naturel, trilogie de sauces

Camembert au Calvados, pain au levain

Crêpes Suzettes

## 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 €
Raoul «Pale Ale»	8,00 €
Rita «Bière de blé» aromatisée au curcuma	8,00 €
Martine «Double Kweik IPA»	8,00 €

## Les Spiritueux (4 cl)

### Whiskies

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

### Rhums

Ferroni hors d'âge 2010, brut de fût, Jamaïque 66° ambré	22,00 €
Kraken «Black Spicy»	9,50 €

### 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

