Carte du soir

Par Guillaume Fleury, notre chef

La Dune aux Loups

REAL HOME MADE

LE VRAI FAIT MAISON

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 & 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 64 €

Entrée + entrée + plat + dessert 81 €

Hors d'oeuvres

Fougasse d'escargots du Choquel, bella di Cerignola en tapenade et ricotta 21 €

Fricassée de Saint-Jacques, potimarron, coco curry et noix 23 €

Foie gras aux truffes, gel safran de la Baie de Somme et chutney de betterave 30 € + 9 €

Tartare de boeuf, anguille fumée, vinaigrette dashi et oeufs de poissons 21 €

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

Plats

Demi homard et rouget en bisque, riz sauvage 45 € + 9 €

Filet de boeuf rossini, topinambours et estragon 35 €

Coeur de ris de veau, ail noir, encre de seiche et citron vert 35 €

Effiloché de raie en faux parmentier, orange et caprons 34 €

Saint-Jacques rôties aux ketchups de mangue 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 €

Brie aux truffes 18 €

La pomme 15 €
(pomme, banane, sarrazin)

Le chocolat 15 €
(chocolat noir, riz soufflé, noisette)

Le kiwi 15 €
(kiwi, chocolat blanc, sésame noir)

La clémentine 15 €

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

Fricassée de Saint-Jacques, potimarron coco curry et noix

Homard bleu rôti au naturel, trilogie de sauces

Brie aux truffes

Crêpes Suzettes

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 (~500gr), trilogie de sauces 49 €

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

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

Les crêpes Suzettes pour deux 40 €

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 au fruit ou au chocolat

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 €

St Jacques, risotto crémeux aux champignons.....23 €

Desserts

Par Morgane Fontaine, notre cheffe pâtissière

Brie aux truffes.....18 €
En supplément dans la formule + 9 €

Sélection de fromages de chez Philippe Olivier.....9 €

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 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 bâteau, poêlée ou grillée (~500g).....39 €

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

Côte de boeuf pour 2 personnes (~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

Fricassée de Saint-Jacques, potimarron coco curry et noix

Homard bleu rôti au naturel, trilogie de sauces

Brie aux truffes

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 €
- Mediterraneen 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