

Notre Carte

Par Guillaume Fleury, notre chef







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



17€

Nos entrées

Entrée du moment

Les huîtres N°3, spéciales de chez Gillardeau et condiments : (Servies avec échalotes au vinaigre de vin, gelée de saké, grenade et vinaigre de riz, toasts et beurres)

Fondée à la fin du XIX ème 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 Les 9 huîtres Les 12 huîtres	30 € 42 € 54 €
Andouille de Cambrai rôtie au coeur d'arras	17€
Saumon fumé de chez JC David en dashi de mangue, pickles de fraises et mesclun	25€
Royale de moules du Mont Saint-Frieux, écume aux algues	18 €
Bruschetta de tomates cerises et burratina	18 €
Supplément jambon de porc noir de Bigorre	+8€
Mi-Cuit de foie gras mariné aux poivres rares et à la Williamine (100 gr environ, chutney du moment, toasts)	29€
Gravlax de truite, soupe de concombre au wasabi et caviar d'Aquitaine	30€
Bouillon de viande et oignons nouveaux gratiné, os à moelle	18 € de pain





Plats

Côte de cochon de Tubersent confite, moût de raisin	28€
Tourteau refroidi et déclinaison de mayonnaises, maïs doux rôti	40€
Ris de veau crousti-moelleux, ail noir, encre de seiche et citron vert	42 €
Cocotte de moules du Mont Saint-Frieux, crème aux algues de nos baies	28 €
Filet de bar à la plancha, beurre blanc au Champagne	28 €
Brochette de canard du Puits du Sart, aigre doux miel-piment,	29€
Filet de turbot en croûte d'herbes, safran de la Baie de Somme et agrumes	35€
Côte de boeuf grillée, déclinaison de sauces (pour 2 personnes)	98€
Sôle petit bateau, poêlée ou grillée	40€
Sélection Prestige de notre boucher	39€
Homard bleu rôti au naturel, trilogie de saucesPrix de selon arrivage, environ 500 gr, voir ardoise)	au cours
Suggestion du moment	27 €





Desserts Par Morgane Fontaine

Tarte feuilletée aux fraises de Montechor	13 €
Panna cotta exotique	10 €
Mousse chocolat, caramel beurre salé	10€
Carott-Cake et agrumes	10€
Crumble coco mangue & chou-fleur	13 €
Sablé fruits rouges & pistache	13 €
Crêpes Suzette (Pour 2)	45€
Assiette de sorbets et glaces de la maison Veron, artisan glacier: (Cacao, argousier, fruits rouges, vanille, yuzu, passion)	
1 parfum2 parfums3 parfums	8€
Sélection de fromages de notre Maître affineur Philippe Olivier	13 €







Entrée + plat ou plat + dessert 37 € (le midi uniquement, sauf le dimanche et jours fériés)



Duo d'huîtres Gillardeau spéciales N°3 et saumon fumé JC David

Bouillon de viande et oignons nouveaux gratiné au comté, os à moelle (Os à moelle rôti à l'ail, bouillon corsé aux oignons nouveaux, gratiné au comté 30 mois, toasts de pain au levain)

Royale de moules du Mont Saint-Frieux, écume aux algues (Salade de moules de notre producteur local, laitue de mer)

Bruschetta tomates cerises et burratina (Focaccia, confit de tomates cerises, tomates rôties, tomates fraîches, pesto verde, burratina)

Andouille de Cambrai rôtie au coeur d'Arras

Entrée du moment

Côte de cochon de Tubersent confite, moût de raisin (Elevé par Marc Delaporte, crème au vin rouge, moût de raisin et moutarde à l'ancienne)

Cocotte de moules du Mont Saint-Frieux, crème aux algues de nos baies (Moules de notre producteur local, crème fraîche aux asters maritimes et passe-pierre, frites de Bintje)

Brochette de canard du Puits du Sart, aigre doux miel-piment

Filet de bar à la plancha, beurre blanc au Champagne

Suggestion du moment

Panna cotta exotique

Mousse chocolat, caramel beurre salé

Carrot-cake et agrumes

2 parfums de notre artisan glacier Veron

Petite assiette de fromages

Dessert du moment



MENU CRÉATION 64€

5 huîtres spéciales N°3 de Gillardeau et condiments (chaque huître supplémentaire + 4,5 €)

Mi-cuit de foie gras mariné aux poivres rares et à la Williamine

Gravlax de truite, soupe de concombre au wasabi, caviar d'Aquitaine (+ 9 €)

Foccacia comme une bruschetta, tomates cerises, pesto verde et jambon de porc noir

Saumon fumé de chez JC David en dashi de mangue, pickles de fraises et mesclun

Ris de veau crousti-moelleux, ail noir, encre de seiche et citron vert (+ 3 €)

Filet de turbot en croûte d'herbes, safran de la Baie de Somme et agrumes

Sélection Prestige de notre boucher (selon arrivage, 180 gr)

Demi tourteau refroidi et déclinaison de mayonnaises

Brochette de canard du Puits du Sart, aigre doux miel-piment

Bar entier en filet, beurre blanc au Champagne

Tarte feuilletée aux fraises de Montechor

Crumble coco mangue et chou-fleur

Sablé fruits rouges et pistache

3 parfums de notre artisan glacier Veron

Sélection de fromages de notre maître affineur Philippe Olivier



MENU DUNE 130 € Servi pour tous les convives

Amuse-bouche

5 huîtres Spéciales N°3 de Gillardeau et condiments (Servies avec échalotes au vinaigre de vin, gelée de saké, grenade et vinaigre de riz, toasts, beurres)

Mi-Cuit de foie gras mariné aux poivres rares et à la Williamine

OU

Gravlax de truite, soupe de concombre au wasabi et caviar d'Aquitaine

Homard rôti au naturel

OU

Sôle grillée ou poêlée

Sélection de fromages de notre maître affineur Philippe Olivier

Crêpes Suzette

MENU ENFANT 20 €

Moules

OU

Steak de boeuf

OU

Poisson

Salade de fruits du moment

OU

Crêpe au sucre, ou au caramel



À partager

Caviar Sturia Vintage

(Crème fraîche, beurre doux, blinis, toasts)

30 gr50 gr	
Sardines millésimées JC David et condiments	15 €
Jambon de porc noir de Bigorre, 20 mois d'affinage (100 gr environ, légumes marinés, beurre demi-sel, toasts)	23 €
Planchette de ventrèche de porc noir de Bigorre	17 €

