

# La Dune aux Loups

Par Guillaume Fleury





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 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 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

29 €

Les 9 huîtres

42 €

Les 12 huîtres

55 €

*(Chaque huître supplémentaire 4,80 €)*

Planche de charcuterie (locale, bellota, italienne, porc noir de Bigorre...)

26 €

*(Environ 100 gr, servi avec toasts et condiments, convient pour 2 à 3 personnes)*

Rosette de cochon de Tubersent

13 €

*(Porc local, environ 80 gr, beurre, toasts et condiments)*

Caviar Sturia Vintage d'Aquitaine

58 €

*(30 gr environ, toasts, blinis, crème fraîche et beurre)*

Jambon noir de porc de Bigorre

24 €

*(100 gr environ, toasts et condiments)*

Planche de saumon fumé de la maison JC David, toasts et condiments

25 €

# 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

29 €

Les 9 huîtres

42 €

Les 12 huîtres

55 €

*(Chaque huître supplémentaire 4,80 €)*

Oeuf Onsen, tagliatelles de légumes de saison,  
condiments ail noir et fines herbes

21 €

Tomates cerises rôties, crémeux de féta, amandes torréfiées et mouillettes

21 €

Concombres smashés, halloumi grillé, ail confit et vinaigre de framboise

21 €

Planche de charcuterie locale, italienne, espagnole  
et de porc noir de Bigorre, focaccia et condiments

26 €

Grosses crevettes panées panko, trilogie de trempettes

29 €

Nougat de foie gras aux fruits secs et au pain d'épices,  
gelée de safran et chutney de betteraves *(environ 110 gr)*

35 €

*(Quantités limitées suite à la situation sanitaire qui touche les élevages avicoles)*

Langoustines brûlées, crème de chou-fleur au thym citron  
et caviar d'Aquitaine

39 €

# PLATS



Épaule de cochon fermier crousti-moelleuse, jus aux piments doux fumés <i>(Porc de Tubersent élevé par Marc Delaporte)</i>	30 €
Cocotte de moules du Mont Saint Frieux à la marinière	30 €
Bar entier en filets, beurre blanc champagne	35 €
Mi-cuit de boeuf au satay, grenailles rôties, crème aigre	35 €
Dos de cabillaud à la provençale	36 €
Carré d'agneau rôti, jus corsé aux aromates	41 €
Sole, poêlée ou grillée <i>(Selon arrivage, environ 500 gr)</i>	48 €
Ris de veau braisé au vin rouge	43 €
Homard bleu rôti au naturel, trilogie de sauces <i>(Selon arrivage, environ 500 gr, voir ardoise)</i>	Prix au cours
Côte de boeuf mûré <i>(Sélection de notre boucher, pour 2 personnes) (selon arrivage, environ 1,2 kg), servies avec frites, légumes et sauces</i>	130 €

# DESSERTS

Par Morgane FONTAINE



Mousse chocolat caramel beurre salé	13 €
Barre chocolat passion	13 €
Fruits rouges et hibiscus	13 €
Tarte citron jaune et vert	16 €
Feuilleté rhubarbe verveine	16 €
La fraise sarrasin	16 €
Crêpes Suzette (Pour 2) <i>(Selon disponibilité)</i>	45 €
Assiette de sorbets et glaces de notre artisan glacier :	
1 parfum	6 €
2 parfums	10 €
3 parfums	13 €
Sélection de fromages de la maison Philippe Olivier	
3 fromages	12 €
5 fromages	18 €

# MENU BISTROT 35 €

(Uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT (Suppl. + 8€)

## ENTRÉES

---

Oeuf Onsen, tagliatelles de légumes de saison, condiments ail noir et fines herbes

Duo : Huîtres Royales N°3 de David HERVÉ et saumon fumé JC David, condiments

Petite assiette de charcuterie

Tomates cerises rôties, crémeux de féta, amandes torréfiées et mouillettes

## PLATS

---

Filet de bar, beurre blanc champagne

Épaule de cochon fermier crousti-moelleuse, jus aux piments doux fumés

*(Porc de Tubersent élevé par Marc Delaporte)*

Cocotte de moules du Mont Saint Frieux à la marinière

## DESSERTS

---

Sélection de 3 fromages de la maison Philippe Olivier

Sélection de 2 sorbets et glaces de notre artisan glacier

Mousse chocolat caramel beurre salé

Fruits rouges et hibiscus

# MENU FORÊT 50 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

## ENTRÉES

---

Oeuf Onsen, tagliatelles de légumes de saison, condiments ail noir et fines herbes

Duo : Huîtres Royales N°3 de David HERVÉ et saumon fumé JC David, condiments

Planche de charcuterie

Concombres smashés, halloumi grillé, ail confit et vinaigre de framboise

Tomates cerises rôties, crémeux de féta, amandes torréfiées et mouillettes

## PLATS

---

Filet de bar, beurre blanc champagne

Épaule de cochon fermier crousti-moelleuse, jus aux piments doux fumés  
*(Porc de Tubersent élevé par Marc Delaporte)*

Cocotte de moules du Mont Saint Frieux à la marinière

Dos de cabillaud à la provençale

Mi-cuit de boeuf au satay, grenailles rôties, crème aigre

## DESSERTS

---

Sélection de 3 fromages de la maison Philippe Olivier

Sélection de 2 sorbets et glaces de notre artisan glacier

Mousse chocolat caramel beurre salé

Fruits rouges et hibiscus



# MENU CRÉATION 65 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

## ENTRÉES

---

Langoustines brûlées, crème de chou-fleur au thym citron et caviar d'Aquitaine (+ 15 €)

Mi-cuit de boeuf au satay

Grosses crevettes panées panko, trilogie de trempettes

Nougat de foie gras aux fruits secs et au pain d'épices, gelée de safran et chutney de betteraves (+ 3 €) *(environ 80 gr)*

Les 6 huîtres de David HERVÉ et ses condiments  
*(Chaque huître supplémentaire + 4,80 €)*

## PLATS

---

Bar entier en filets, beurre blanc champagne

Carré d'agneau rôti, jus corsé aux aromates

Ris de veau braisé au vin rouge (+ 3 €)

Sole poêlée ou grillée (+ 10 €) *(environ 500 gr)*

## DESSERTS

---

Sélection de 5 fromages de la maison Philippe Olivier

Tarte citron jaune et vert

Feuilleté rhubarbe verveine

La fraise sarrasin

Barre chocolat passion

Sélection de 3 sorbets et glaces de notre artisan glacier

# MENU DUNE 130 €

MENU EN 6 SERVICES

Amuse-bouches

---

Nougat de foie gras aux fruits secs et au pain d'épices, gelée de safran et chutney de betteraves (environ 80 gr)

ou

Les 6 huîtres de David HERVÉ et ses condiments  
(Chaque huître supplémentaire + 4,80 €)

---

Langoustines brûlées, crème de chou-fleur au thym citron et caviar d'Aquitaine

ou

Mi-cuit de boeuf au satay

---

Ris de veau braisé au vin rouge

ou

Sole poêlée ou grillée  
(selon arrivage, environ 500 gr)

---

Sélection de 3 fromages de la maison Philippe Olivier

---

Tarte citron jaune et vert

ou

Feuilleté rhubarbe verveine

ou

Barre chocolat passion

ou

La fraise sarrasin

---

Boisson chaude et mignardise

# MENU ENFANT 20 €

(12 ans max)

Poisson

ou

Steak de boeuf

ou

Moules

---

Fruits frais

ou

Glace (1 boule)

ou

Crêpes

