

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	40 €
Les 12 huîtres	52 €

(Chaque huître supplémentaire 4,50 €)

Rosette de Marc Delaporte, éleveur à Tubersent <i>(Beurre, pain, pickles)</i>	11 €
--	------

Accras de harengs fumés, ketchup de mangue et poivre vert <i>(6 pièces, harengs fumés de JC David)</i>	12 €
---	------

Sardines millésimées de JC David, tartines et condiments	15 €
--	------

Jambon de porc noir de Bigorre <i>(Toasts, beurre demi-sel de Philippe Olivier, beurre doux du Montreuillois, condiments)</i>	24 €
--	------

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	40 €
Les 12 huîtres	52 €

(Chaque huître supplémentaire 4,50 €)

Oeuf parfait façon meurette, lard de Tubersent et girolles 19 €

Crevette géante, vinaigrette aux fines herbes et
crème froide de chou-fleur façon Du Barry, citron vert et yuzu 23 €

Pépites de ris de veau aux épices douces, ravigote à l'ail noir, mâche 35 €

Nougat de foie gras aux fruits secs et au pain d'épices,
gelée de safran de la Baie de Somme et chutney de betteraves 35 €
(Quantités limitées suite à la situation sanitaire qui touche les élevages avicoles)

PLATS

Epaule de cochon de Tubersent confite aux piments doux fumés,
écrasé de pommes de terre, poireaux et carottes 30 €

Lieu jaune rôti au vin blanc, légumes croquants et coquillages
façon waterzooï 30 €

Filets de sole, citron, ail confit et fines herbes 42 €

Faux filet maturé, poivre de Kampot, tartelette aux girolles
et pommes paille 59 €

Homard bleu rôti au naturel, trilogie de sauces Prix au cours
(Selon arrivage, environ 500 gr, voir ardoise)

Côte de boeuf Prix au cours
*(Sélection de notre boucher, pour 2 personnes, selon arrivage, environ 1 kg,
servie avec frites, légumes et sauces)*

DESSERTS

Par Morgane FONTAINE

Trilogie sucrée 11 €

Chocolat, betteraves et vinaigre balsamique 13 €

Pomme, miel, sureau 13 €

Chariot de fromages 18 €

Crêpes Suzette (Pour 2) 45 €

(Selon disponibilité)

Assiette de sorbets et glaces de notre artisan glacier :

1 parfum 6 €

2 parfums 10 €

3 parfums 13 €

Parfums : cassis, café, chocolat, passion, kalamansi, vanille

MENU BISTROT 29 €

(Uniquement le midi, du lundi au samedi, hors ponts et jours fériés)

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT (Suppl. + 6 €)

N'hésitez pas à demander le détail
de notre menu Bistrot.
Celui-ci change régulièrement.

MENU FORÊT 55 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
ACCORD METS & VINS (AU VERRE)

AMUSES BOUCHES

ENTRÉES

Oeuf parfait façon meurette, lard de Tubersent et girolles

AOC Côte du Rhône, «Les Abeilles» (7.70 €)

AOP Val de Loire, Reuilly, Demeter (7.60 €)

Accras de harengs fumés, mâche et ketchup de mangue au poivre vert
(Harengs fumés de JC David)

AOP Pays d'Oc, Chardonnay (8.10 €)

Crevette géante, vinaigrette aux fines herbes et
crème froide de chou-fleur façon Du Barry, citron vert et yuzu

AOP Pays d'Oc, Chardonnay (8.10 €)

PLATS

Lieu jaune rôti au vin blanc, légumes croquants et coquillages façon waterzooï

AOP Bourgogne, Petit Chablis (9.60 €)

Epaule de cochon de Tubersent confite aux piments doux fumés, écrasé de
pommes de terre, poireaux et carottes

AOP Côte du Rhône, Fond Croze (8.70 €)

Plat du moment

Fromage

(Suppl. + 10 €)

AOC Pauillac, B. Nathaniel 2018 (12 €)

DESSERTS

Trilogie sucrée

IGP Côte de Gascogne, St Luc XVIII (7.60 €)

Champagne A & C Toullec (15.50 €)

Sélection de 3 fromages de la maison Philippe Olivier

AOP Pauillac, B. Nathaniel 2018 (12 €)

Sélection de 2 sorbets et glaces de notre artisan glacier

Parfums : cassis, café, chocolat, passion, kalamansi, vanille

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MENU CRÉATION 85 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
ACCORD METS & VINS (AU VERRE)

ENTRÉES

Nougat de foie gras aux fruits secs et au pain d'épices,
gelée de safran de la Baie de Somme et chutney de betteraves

IGP Côte de Gascogne, St Luc XVIII (7.60 €)

AOP Val de Loire, Reuilly, Demeter (7.60 €)

Pépites de ris de veau aux épices douces, ravigote à l'ail noir, mâche

AOP Côte du Rhône, Fond Croze, bio (8.70 €)

Les 6 huîtres de David HERVÉ et ses condiments

(Chaque huître supplémentaire + 4,50 €)

Bourgogne, aligoté (7.20 €)

PLATS

Filets de sole, citron, ail confit et fines herbes

AOC Côte du Rhône, «Les Abeilles» (7.70 €)

Tranchettes de boeuf maturé, poivre de Kampot

AOP Côte du Rhône, Fond Croze, bio (8.70 €)

AOC Pauillac, B. Nathaniel 2018 (12 €)

Demi homard rôti au naturel, sauce champagne, agrumes
et baies Voantsy periphery

(pour 2 personnes uniquement)

(Suppl. + 15 €)

AOP Bourgogne, Petit Chablis (9.60 €)

Fromage

(Suppl. + 10 €)

AOC Pauillac, B. Nathaniel 2018 (12 €)

DESSERTS

Sélection de 5 fromages de la maison Philippe Olivier

AOC Pauillac, B. Nathaniel 2018 (12 €)

Chocolat, betteraves et vinaigre balsamique

AOC Pays d'Oc, «Rien à cirer» (9.90 €)

Pomme, miel, sureau

Champagne, A & C Toullec (15.50 €)

MENU DÉCOUVERTE 140 €

MENU EN 9 SERVICES POUR TOUS LES CONVIVES DE LA TABLE
(Du jeudi au dimanche uniquement)

Laissez-vous séduire par une cuisine
créative et improvisée...

Notre chef vous fera découvrir le fruit
de son imagination à travers ce menu
en 9 services, avec des mets élaborés
selon les arrivages du jour.

Accord mets et vins 3 verres 23 €

Accord mets et vins 5 verres 34 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MENU ENFANT 20 €

(12 ans max)

Poisson

ou

Steak de boeuf

Glace (1 boule)

ou

Crêpes

