

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 €)

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

Sardines millésimées de JC David, tartines et condiments	16 €
--	------

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

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 €)

Poireau brûlé, oeuf mollet et condiments 21 €

Haddock fumé JC David en dashi de mangue, jeunes pousses et légumes d'hiver saumurés 23 €

Velouté de cresson de fontaine, escargots et chèvre fumés, lard de colonnata, graines torréfiées 29 €

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

Saint-Jacques et coquillages, risotto forestier, pickles de shimeji	35 €
Côte de veau rôtie au bleu, orechiette, roquette et noisettes	38 €
Turbot en croûte d'herbes, crème d'orange au safran de la Baie de Somme, ail confit et tagliatelles de carottes	42 €
Ris de veau crousti-moelleux, Kuro de Cuincy et poivre vert	52 €
Salade de boeuf mûré fumé à froid, pickles de moutarde façon gin tonic, mayonnaise à la truffe	59 €
Sole poêlée (sur commande uniquement)*	Prix au cours
Homard bleu rôti au naturel (sur commande uniquement)* <i>(Selon arrivage, environ 500 gr, voir ardoise)</i>	Prix au cours
Côte de boeuf <i>(Sélection de notre boucher, pour 2 personnes, selon arrivage, environ 1 kg, servie avec frites, légumes et sauces)</i>	Prix au cours

*A commander 24h avant minimum

DESSERTS

Par Morgane FONTAINE



Trilogie sucrée	11 €
Coing, agrumes	13 €
Chocolat, caramel au beurre salé	15 €
Chariot de fromages	18 €
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 €

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

MENU BISTROT 29 €

(Uniquement le midi, 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

Poireau brûlé, oeuf mollet et condiments

AOP Val de Loire, Saint Nicolas de Bourgueuil (+6,90 €)
AOP Bourgogne, Vézelay (+7,80 €)

Haddock fumé JC David en dashi de mangue, jeunes pousses et légumes d'hiver saumurés

AOC Côte du Rhône, «Les Abeilles» (+7,70 €)

PLATS

Saint-Jacques et coquillages, risotto forestier, pickles de shimeji

AOP Bourgogne, Vézelay (+7,80 €)

Côte de veau rôtie au bleu, orechiette, roquette et noisettes

AOC Côte du Rhône, «Les Abeilles» (+7,70 €)
AOC Pays d'Oc, «Rien à cirer» (+9,90 €)

Fromage avant le dessert

(Suppl. + 10 €)

AOC Pauillac, B. Nathaniel 2018 (+12 €)

DESSERTS

Trilogie sucrée

Coupe de Champagne Veuve Clicquot Brut (+15,50 €)
IGP Côte de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+7,60 €)

Sélection de fromages de la maison Philippe Olivier

AOC Pauillac, Baron 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, Saint Nicolas de Bourgueuil (+6,90 €)

Velouté de cresson de fontaine, escargots et chèvre fumés,
lard de colonnata, graine torrifiées

AOP Côte du Rhône, Fond Croze, bio (+8,70 €)

Les 6 huîtres de David HERVÉ et ses condiments

(Chaque huître supplémentaire + 4 €)

AOP Bourgogne, Petit Chablis (+9,60 €)

PLATS

Ris de veau crousti-moelleux, Kuro de Cuincy et poivre vert

AOP Bourgogne, Petit Chablis (+9,60 €)

AOP Côte du Rhône, Fond Croze, bio (+8,70 €)

Salade de boeuf maturé fumé à froid, pickles de moutarde façon gin tonic,
mayonnaise à la truffe

AOP Côte du Rhône, Fond Croze, bio (+8,70 €)

AOC Pauillac, B. Nathaniel 2018 (+12 €)

Turbot en croûte d'herbes, crème d'orange au safran de la Baie de Somme,
ail confit et tagliatelles de carottes

AOP Bourgogne, Vézelay (+7,80 €)

AOP Bourgogne, Petit Chablis (+9,60 €)

Fromage avant le dessert

(Suppl. + 10 €)

AOC Pauillac, B. Nathaniel 2018 (+12 €)

DESSERTS

Sélection de 5 fromages de la maison Philippe Olivier

AOC Pauillac, B. Nathaniel 2018 (+12 €)

Trilogie sucrée

AOC Pays d'Oc, «Rien à cirer» (+9,90 €)

Coupe de Champagne Veuve Clicquot Brut (+15,50 €)

Chocolat, caramel au beurre salé

AOC Pays d'Oc, «Rien à cirer» (+9,90 €)

Coupe de Champagne Veuve Clicquot Brut (+15,50 €)

Coing, agrumes

IGP Côte de Gascogne, «St Luc XVIII» (+7,60 €)

Coupe de Champagne Veuve Clicquot Brut (+15,50 €)

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

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

+

1 sirop à l'eau ou diabolo

(+ 2 €) *soda ou jus de fruit*