

St

S

Y

L

V

E

S

T

R

E

Bouchées apéritives

Brouillade d'oeuf au caviar d'Aquitaine

Saint-Jacques snackées, ketchup de mangue

Tartine de saumon fumé JC David, écrasé de potimarron, crème aigre et salade de pousses

Croquettes de ris de veau, ravigote ail noir

Poulpe confit au vin rouge, fumé minute au bois d'olivier, risotto à l'encre de seiche

«Coup du milieu» granité Gin de Hautefeuille et Sakura

Filet de colvert façon rossini, crémeux de panais

Brie aux truffes de la maison Philippe Olivier

Yuzu

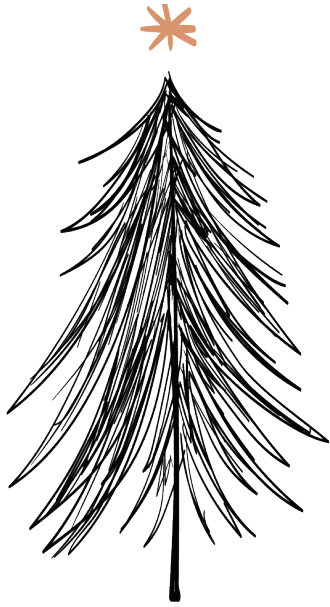
Chocolat, noisettes, clémentine

Boisson chaude et sa mignardise



La Dune aux Loups

Uniquement le soir du 31/12
Réservation et Arrhes/acompte obligatoires
Tarif : 250 € avec 1/2 bouteille de champagne A&C Toullec
Accord mets et vins : 38 €
Réservation via notre site web : www.laduneauxloups.com
infos : 03 21 05 42 54



Brouillade d'oeuf au caviar d'Aquitaine

Mi-cuit de foie gras IGP sud ouest au piment d'Espelette, chutney de betterave et gelée de safran de la Baie de Somme

N

Saumon fumé en dashi de mangue, pickles et mesclun

Découpe de pintade, crème fermière, truffes

O

Sélection de fromages de la maison Philippe Olivier

È

Chocolat, noisettes, clémentine

L

La Dune aux Loups

Uniquement le soir du 24/12
Réservation et Arrhes/acompte
obligatoires
Tarif : 110 €, hors boissons
Accord mets et vins : 38 €
Réservation via notre site web :
www.laduneauxloups.com
infos : 03 21 05 42 54

B

Saumon fumé

A

ou

Foie gras

M

Filet de boeuf

B

ou

Filet de sole

I

Coupe de glace

ou

N

Chocolat, noisettes, clémentine

S



La Dune aux Loups

le 24/12 et 31/12, le soir
Réservation et Arrhes/acompte
obligatoires
Tarif : 50 €, hors boissons
Réservation via notre site web :
www.laduneauxloups.com
infos : 03 21 05 42 54