



LE LOUP DE MER



TERRE

Tarte fine de légumes de saison

Fagot d'asperges vertes rôties au lard de Colonata,
baies roses et graines d'anis

Vitello tonnato



TERRE

T-Bone de veau, carottes des sables confites au cumin,
sauce choron

Pavé de bœuf grillé, pommes grenailles confites à la moelle
et au thym, jus de bœuf au pesto

Magret de canard grillé aux épices,
fondue de fruits de saison

ENTREES

22 €



MER

Tartare et tataki de thon, pickles d'échalotes

Ravioles maison de langoustine, bisque de crustacés

Carpaccio de loup fumé maison au bois d'olivier,
blinis de maïs, raifort

PLATS

34 €



MER

Turbotin grillé, gnocchis basilic, jus de volaille corsé

Dos de loup rôti, marmelade de légumes, jus persillé

Filets de rouget désarêtés, courgettes violon
et chips de chorizo ibérique

MENUS

Juste bien

(entrée + plat ou plat + dessert*)

46 €

Encore mieux

(entrée + plat + dessert*)

58 €

Petit Loup (enfants de moins de 12 ans)

(plat + dessert + sirop)

18 €

* Il est préférable de commander les desserts en début de repas

Fromage de chèvre du Var

12 €

RETOUR DU MARCHÉ

DESSERT DU JOUR

SPECIALITES



Loup en croûte de sel * 44 €/pers.



Côté de bœuf (900gr) * 38 €/pers.

* plat pour 2 personnes minimum

DESSERTS

15 €

Fraise sésame : meringue sésame, compotée de fraises

Citron pignon : crémeux citron, confit de citron brûlé, crumble aux pignons, sorbet citron, huile d'olive

Abricot et courge : Feuillantine à la courge, abricot cuit à la flamme, praliné de courge et glace yaourt



Chocolat noisette : crémeux chocolat noir, pain de Gènes noisette, praliné noisette, glace noisette