



LE LOUP DE MER



TERRE

ENTREES

22 €



MER

Ravioles de betterave et confit de canard en bouillon Apicius

Carpaccio de bœuf fumé au bois d'olivier,
salade et coulis de roquette à l'huile citrino

Velouté de petits pois frais, laitue braisée et œuf parfait

Ravioles de langoustines, bisque crémeuse et légère

Carpaccio de poulpe et son crumble à l'encre de seiche

Anguille fumée, sucrine braisée, crème de citron vert et aneth



TERRE

PLATS

34 €



MER

Filet de bœuf, palet de pomme de terre, poêlée de champignons
flambée au cognac, sauce meurette

Paletot de canard rôti, légumes glacés au miel et graines de fenouil
sauvage, liés à la crème d'ail des ours

Epaule d'agneau confite 6h, billes de légumes,
semoule fine au jus de cuisson

Noix de Saint-Jacques snackées, pâtes fraîches maison au corail de
Saint-Jacques et d'oursin

Queue de lotte au vadouvan, mosaïque de ratatouille

Pavé de cabillaud en croute d'herbes,
patate douce confite et réduction d'agrumes



Cocotte de légumes façon barigoule

SPECIALITES

Escalope de foie gras de canard poêlé aux fruits de saison rôtis	27€
Loup en croûte de sel *	44 €/pers.
Côté de bœuf (900gr) *	38 €/pers.
Lasagnes de homard aux pointes d'asperges *	44€ / pers.

* plat pour 2 personnes minimum
Toutes les spécialités sont à commander 24h à l'avance

MENUS

Juste bien (entrée + plat <i>ou</i> plat + dessert*)	49 €
Encore mieux (entrée + plat + dessert*)	60 €
Petit Loup (enfants de moins de 12 ans) (plat + dessert + sirop)	18 €

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

DESSERTS

15 €

Baba au rhum, ganache montée vanille, gelée à la menthe

Biscuit moelleux citron, fraises compotées à l'huile d'olive, fraises fraîches

Tout chocolat : sablé cacao, crémeux chocolat noir, caramel au beurre salé, sauce chocolat

Le fruit de saison rôti