



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, tartare de veau et thon



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

Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux 2 courgettes,
chutney de litchi et noix de cajou

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, salsifis à la ciboulette
et chips de chorizo ibérique



Déclinaison de légumes à la paysanne

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

RETOUR DU MARCHÉ

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, compoté de fraises, sauge cassis

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

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