



Notre Carte

Par Guillaume Fleury, notre Chef

Restaurant

La Dune aux Loups



Tous nos plats sont “fait maison”.

Nous travaillons avec des produits frais et de saisons, 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 & service compris. La liste des allergènes est disponible à l’accueil.

Restaurant
La Dune aux Loups



Les formules de notre restaurant



Composez vous-même votre menu

Entrée, plat, dessert. **45 €**

Entrée + entrée, plat, dessert. **60 €**

Menu 5 services selon l'inspiration du chef. 75 €

Menu 5 services est servi à l'ensemble des convives de la table, afin de l'apprécier dans les meilleures conditions
merci de nous communiquer vos goûts et préférences culinaires



Menu Bistrot

(Uniquement les midis. Hors week-end, vacances scolaires et jours fériés)

Entrée - plat ou plat - dessert. **22€**

Entrée, plat, dessert. **29 €**

Découvrez nos incontournables !

(Hors menus – hors formules)

Restaurant

La Dune aux Loups

Hors d'oeuvre

Œuf parfait sur velouté de pois cassés, lard de Colonata et fève tonka. 17 €

Foie gras à l'ail Noir, anguille fumée et gâteau battu. 25 €

Ravioles de langoustines, jus corsé et écume safranée. 23 €

Carpaccio de betteraves anciennes, pesto, crème de bleu et scamorza fumée. 20 €

Saint-Jacques, pétales de poutargue, mousse Ibérique. 25 €

Huîtres en gelée de saké Sayori et caviar Yuzu. 20 €

Mets

Filet de bœuf basse température nuage d'estragon et ail rose. 30 €

Pavé de Bar sauvage rôti à l'orientale, craquant d'écaillés et jus court aux crustacés. 30 €

Selle d'agneau farcie aux herbes, kimchi et yaourt Grec. 30 €

Roulé de sole cocotte de bananier Thaï coco. 30 €

Ris de veau crousti-moelleux ail et citron. 30 €

Fromage

Voyage au cœur de nos régions avec une sélection de fromages Philippe Olivier. 14 €

Douceurs

Par notre Chef Pâtissière Morgane Fontaine

Pavlova aux agrumes. 12 €

Comme une tatin ! 12 €

Le baba du Verger. 12 €

La barre chocolat passion. 12 €

Menu Bistrot

(le midi uniquement. Hors dimanche, vacances et jours fériés)

.....

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 22 €
Entrée, Plat, Dessert 29 €

.....

Escargot du Choquel
Chavignol rôti en croûte d'avoine
Sardines millésimées JC David et condiments
Entrée du moment
Mesclun comme une Lyonnaise

.....

La criée !
Suggestion du moment
Sélection prestige du boucher
Tartare Charolais au couteau
Lieu rôtie au beurre blanc

.....

Sélection de fromages Philippe Olivier
Dessert du moment
Palette de glace ou sorbet de la maison "Véron," artisan glacier local
(Deux parfums au choix, vanille, café, chocolat, fraise, citron, framboise, cassis, mangue)
Farandole de douceurs accompagnée d'une boisson chaude

Les incontournables

(Hors menus)

Huîtres n°3 spéciale du Parc de l'Impératrice

Les 6. 17 €

Les 9. 23 €

Les 12. 28 €

.....

Homard bleu au naturel, sauce Champagne. **Selon le cours**

Soles petit bateau, meunière ou grillée. **Selon le cours**

Bar sauvage entier grillé, au poids. **Selon le cours**

Côtes de boeuf (env. 1,5 kg) pour 2. 80 €

.....

Crêpes Suzette pour 2. 35 €

Menu Lowveteaux 15 €

Filet de poisson

Steak de bœuf

Accompagnement au choix

.....

Palette de glace ou sorbet de la maison "Véron" artisan glacier local
(vanille, café, chocolat, fraise, chicorée, argousier, citron, framboise, cassis, mangue)

Une crêpe au sucre

Tarte gourmande du moment