

La Dune aux Loups

Par Guillaume Fleury





Tous nos plats sont «faits maison»...

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, 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 et services compris.
La liste des allergènes est disponible à l'accueil.*

À PARTAGER

Les huîtres de David Hervé et ses condiments

(Servies avec échalotes au vinaigre de vin, gelée de saké, grenade, vinaigre de riz, toasts et beurres)

Petit fils et arrière petit fils d'ostréiculteurs, David Hervé reprend la production locale des huîtres du Bassin de Marennes Oléron.

Des huîtres d'exception élevées avec amour et passion.

Les 6 huîtres	31 €
Les 9 huîtres	46 €
Les 12 huîtres	59 €

(Chaque huître supplémentaire 4 €)

Planche de rosette de Tubersent	13 €
---------------------------------	------

(Beurre, pain, pickles)

Sardines millésimées de JC David, tartines et condiments	13 €
--	------

Os à moelle rôti à l'ail et toasts	16 €
------------------------------------	------

Planche de fromage de notre affineur Philippe Olivier	18 €
---	------

Planche de jambon de porc noir de Bigorre	26 €
---	------

(Toasts, beurre demi-sel de Philippe Olivier, beurre doux, condiments)

Planche de charcuterie ibérique, de porc noir de Bigorre, d'Italie DOP et locale	27 €
--	------

Planche de saumon fumé JC David et condiments	27 €
---	------





ENTRÉES

Les huîtres de David Hervé et ses condiments :

(Servies avec échalotes au vinaigre de vin, gelée de saké, grenade et vinaigre de riz, toasts et beurres)

Petit fils et arrière petit fils d'ostréiculteurs, David Hervé reprend la production locale des huîtres du Bassin de Marennes Oléron. Des huîtres d'exception élevées avec amour et passion.

Les 6 huîtres	31 €
Les 9 huîtres	46 €
Les 12 huîtres	59 €
<i>(Chaque huître supplémentaire 4 €)</i>	

Oeuf Onsen, tagliatelles de légumes de saison, ravigote ail noir et fines herbes, mayonnaise légère au citron vert 12 €

Crèmeux de féta et tomates cerises confites, mouillette de focaccia, amandes 13 €

Duo, huîtres de David Hervé (x 3) et saumon fumé JC David 29 €

Chèvre mariné à l'huile d'Alexis Munoz, jambon de porc noir de Bigorre, ail confit, tomates séchées, condiment cerise et toasts 24 €

Planche de charcuterie ibérique, de porc noir de Bigorre, d'Italie DOP et locale 27 €

Mi-cuit d'espadon aux sésames, fèves et raifort 27 €

Os à moelle, ail confit et cives, toasts 16 €

Nougat de foie gras aux fruits secs et au pain d'épices, gelée de safran de la Baie de Somme et chutney de fraises 35 €
(Quantités limitées suite à la situation sanitaire qui touche les élevages avicoles)

Salade de tomates pleine terre, pesto de roquette, burrata et mortadelle à la truffe 25 €

PLATS

Moules façon marinière <i>(suppl. crème 2 €)</i>	23 €
Radiator à la crème de truffe, jambon blanc truffé, copeaux de truffe	35 €
Filet de daurade royale, salsa verde	25 €
Épaule de cochon de Tubersent confite, jus court au piment doux fumé	25 €
Mi-cuit d'espadon aux sésames, fèves et raifort, pommes grenailles et crème aux herbes	37 €
Ris de veau crousti-moelleux, sauce vin rouge, et truffe d'été	55 €
Tronçon de turbot grillé, chimichurri comme une béarnaise	52 €
Souris d'agneau confite, jus au thym	32 €
Sole poêlée*	Prix au cours
Homard bleu rôti au naturel* <i>(Selon arrivage, environ 750 gr, voir ardoise)</i>	Prix au cours
Côte de boeuf <i>(Sélection de notre boucher, pour 2 personnes, selon arrivage, environ 1 kg, servie avec frites, légumes et sauces)</i>	110 €

*A commander 24h avant minimum



DESSERTS

Par Morgane FONTAINE

Sélection de fromages de notre affineur Philippe Olivier	18 €
Mousse au chocolat, caramel au beurre salé	9 €
Meringue exotique, poivre sarawak	13 €
Feuilleté framboise pistache	16 €
Citron vert, rhubarbe	13 €
Fraise, vanille et vinaigre framboise	16 €
Assiette de sorbets et glaces de notre artisan glacier :	
1 parfum	5 €
2 parfums	9 €
3 parfums	13 €
<i>Parfums glaces : café, chocolat, vanille</i>	
<i>Parfums sorbets : cassis, passion, kalamansi</i>	
Crêpes Suzette (Pour 2)	45 €
<i>(Selon disponibilité)</i>	



MENU BISTROT 29 €

Sauf le samedi soir, ponts et jours fériés

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT
ENTRÉE + PLAT + DESSERT (suppl. 6 €)
ACCORD METS & VINS (AU VERRE)

Nos suggestions du moment peuvent s'adapter au menu.

ENTRÉES

Oeuf Onsen, tagliatelles de légumes de saison, ravigote ail noir et fines herbes, mayonnaise légère au citron vert

AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueuil» (+ 6,90 €)

Crèmeux de féta et tomates cerises confites, mouillette de focaccia, amandes

AOP Côtes de Provence, rosé, «Pertuade» (+ 6,60 €)

Os à moelle, ail confit et cives

AOC Bourgogne «Aligoté» (+ 6 €) / AOP Côte du Rhône, «Belleruche» (+ 7,70 €)

PLATS

Moules façon marinière (crème, suppl. 2 €)

Bière des 2 Caps (+ 6 €)

Épaulé de cochon de Tubersent confite, jus court au piment doux fumé

AOP Côtes du Rhône, «Belleruche» (+ 7,70 €)

Filet de daurade royale, salsa verte

AOC Bourgogne «Vezelay» (+ 7,80 €) / AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueuil» (+ 6,90 €)

Radiatori à la crème de truffe, jambon blanc truffé, copeaux de truffe (Suppl. 10 €)

AOC Bourgogne «Vezelay» (+ 7,80 €) / AOC Pauillac, «B. Nathaniel 2018» (+ 12 €)

DESSERTS

Fromage du jour de la maison Philippe Olivier

AOC Pauillac, «B. Nathaniel 2018» (+ 12 €)

Mousse au chocolat, caramel au beurre salé

IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €) / AOP Côtes de Provence, «La Martinette» (+ 8,90 €)

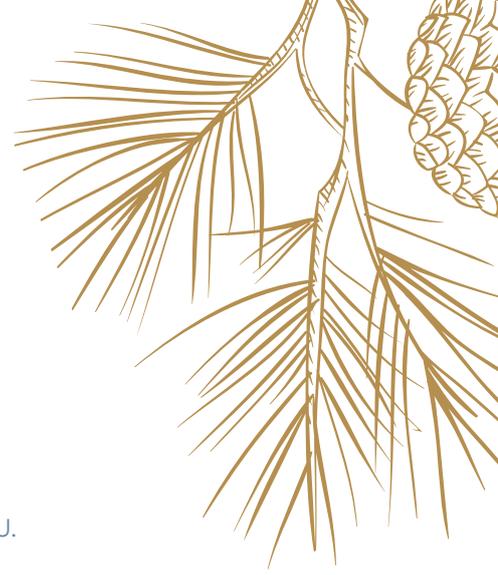
2 sorbets de notre artisan glacier

IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

Parfums glaces : café, chocolat, vanille

Parfums sorbets : cassis, passion, kalamansi

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



MENU FORÊT 55 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
ACCORD METS & VINS (AUVERRE)

ENTRÉES

Chèvre mariné à l'huile d'Alexis Munoz, jambon de porc noir de Bigorre, ail confit, tomates séchées, condiment cerise et toasts

AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueuil» (+ 6,90 €) / AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 7,80 €)

Duo, saumon fumé JC David et huîtres de David Hervé (x 2)

AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €)

Planche de charcuterie ibérique, de porc noir de Bigorre, d'Italie DOP et locale

AOP Côtes de Provence, «La Martinette» (+ 8,90 €)

Salade de tomates pleine terre, pesto de roquette, burrata et mortadelle à la truffe

AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 7,80 €) / AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueuil» (+ 6,90 €)

PLATS

Mi-cuit d'espadon aux sésames, fèves et raifort, pommes grenailles et crème aux herbes

AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €) / AOP Côte du Rhône, «Belleruche» (+ 7,70 €)

Radiator à la crème de truffe, jambon blanc truffé, copeaux de truffe

AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 7,80 €) / AOC Pauillac, «Baron Nathaniel» 2018 (+ 12 €)

Souris d'agneau confite, jus au thym

AOC Pauillac, «B. Nathaniel 2018» (+ 12 €) / AOP Côte du Rhône, «Belleruche» (+ 7,70 €)

Fromage avant dessert

(suppl. 10 €)

DESSERTS

Sélection de fromages de la maison Philippe Olivier

AOC Pauillac, «Baron Nathaniel» 2018 (+ 12 €)

Citron vert, rhubarbe

Coupe de Champagne A & C Toullec (+ 15,50 €) / IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

Meringue exotique, poivre sarawak

Coupe de Champagne A & C Toullec (+ 15,50 €) / IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

Sélection de 3 sorbets et glaces de notre artisan glacier

IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

Parfums glaces : café, chocolat, vanille

Parfums sorbets : cassis, passion, kalamansi

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MENU CRÉATION 85 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
ACCORD METS & VINS (AUVERRE)

ENTRÉES

Nougat de foie gras aux fruits secs et au pain d'épices,
gelée de safran de la Baie de Somme et chutney de fraises

IGP Côte de Gascogne, «St Luc XVIII» (+ 7,60 €) / AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+ 6,90 €)

Mi-cuit d'espadon aux sésames, fèves et raifort

AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €) / AOP Côte du Rhône, «Belleruche» (+ 7,70 €)

Les 6 huîtres de David HERVÉ et ses condiments

(Chaque huître supplémentaire 4 €)

AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €)

PLATS

Tronçon de turbot grillé, chimichurri comme une béarnaise

AOP Bourgogne, «Vezelay» (+ 7,80 €) / AOC Bourgogne «Petit Chablis» (+ 9,60 €)

Ris de veau crousti-moelleux, sauce vin rouge, truffe d'été

AOP Bourgogne, «Petit Chablis» (+ 9,60 €) / AOP Côte du Rhône, «Belleruche» (+ 7,70 €)

Demi homard bleu rôti au naturel (pour 2)

AOP Bourgogne, «Vezelay» (+ 7,80 €) / AOC Bourgogne «Petit Chablis» (+ 9,60 €)

Côte de boeuf (pour 2)

AOC Pauillac, «B. Nathaniel 2018» (+ 12 €) / AOP Côte du Rhône, «Belleruche» (+ 7,70 €)

Fromage avant dessert

(suppl. 10 €)

DESSERTS

Sélection de fromages de la maison Philippe Olivier

AOC Pauillac, «B. Nathaniel 2018» (+ 12 €)

Feuilleté framboise pistache

IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €) / Coupe de Champagne A & C Toullec (+ 15,50 €)

Fraise, vanille et vinaigre framboise

IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €) / Coupe de Champagne rosé Thiénot (+ 16 €)

Meringue exotique, poivre sarawak

IGP Côte de Gascogne, «St Luc XVIII» (+ 7,60 €) / Coupe de Champagne A & C Toullec (+ 15,50 €)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





MENU DÉCOUVERTE 150 €

MENU POUR TOUS LES CONVIVES DE LA TABLE, SUR RÉSERVATION
(Du jeudi au dimanche uniquement)

Laissez-vous séduire par une cuisine créative et improvisée...
Notre chef vous fera découvrir le fruit de son imagination à travers ce menu en 9 services, avec des mets élaborés selon les arrivages du jour.

Accord mets et vins 3 verres 23 €

Accord mets et vins 5 verres 34 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MENU ENFANT 20 €

(12 ANS MAX)

PLAT (au choix)

Steak de boeuf, poisson, moules façon marinière, radiatori à la truffe

DESSERT (au choix)

1 boule de glace, Crêpe au sucre

+

1 sirop à l'eau ou diabolo





214 avenue de La Dune aux Loups
62520 Le Touquet-Paris-Plage
dune@restaurants-le-touquet.fr
03 21 05 42 54