



Notre Carte

Par Guillaume Fleury, notre Chef



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. **49 €**

6 huîtres + entrée, plat, dessert. **69 €**

Menu Découverte. **100 €**

(sur réservation, uniquement du jeudi au lundi)

Menu en 10 services, selon inspiration du chef 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

(le midi uniquement. Hors dimanche et jours fériés)

Entrée - plat ou plat - dessert. **26€**

Entrée, plat, dessert. **32 €**

Découvrez nos incontournables !

(Hors menus – hors formules)

Hors d'oeuvre

Truite bio en Svekolnik & pomme Granny. 21 €

Barigoule d'artichaut, ventrèche de porc noir & homard. 27 €

(au menu + 5 €)

Déclinaison d'huîtres en écailles. 21 €

Bûchette de fruits de la passion au foie gras, biscuit sarrasin. 27 €

(au menu + 5 €)

Terrine de porc noir de Bigorre farcie aux filets de canard et fruits coques, pickles de légumes. 19 €

Mets

Tagliata de bœuf wagyu, ail confit au balsamico, écrasée de rattes du Touquet. **40 €**
(au menu + 4 €)

Champignons de saison en blanquette & cœur de ris de veau croustillant. **42 €**
(au menu + 5 €)

Filet de Barbue snacké, molé de potimarron. **32 €**

Risotto d'épeautre forestier & fruits de mer. **29 €**

Saint-Pierre rôti au beurre de gingembre & carottes. **32 €**

Fromage

Assiette de dégustation de fromages du maître affineur Philippe Olivier. 13 €

Douceurs

Par notre Chef Pâtissière Morgane Fontaine

Le concombre. 13 €

La poire. 13 €

Le 1000F. 13 €

Cannelloni. 13 €

Menu Bistrot

(le midi uniquement. Hors dimanche et jours fériés)

.....

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 26 €
Entrée, Plat, Dessert 32 €

.....

Terrine du moment, pickles saisonniers
Gravlax de saumon à la cendre & sa brioche au yuzu, mayonnaise plancton
Gaspacho concombres, menthe fête
Bruschetta pimentée, pousses aux pois chiche
Entrée du moment (à l'ardoise)

.....

Tartare de veau en vitello tonnato
Bar rôti aux aromates
Persillé d'angus mariné à la Suwon
Pavé de maigre en croûte de macadamia, jus corsé
Suggestion du moment (à l'ardoise)

.....

Poire chocolat
Riz au lait caramel passion
Dessert du moment (à l'ardoise)
Assiette de sorbets
Petite assiette de fromage

Les incontournables

(Hors menus)

Huîtres n°3 spéciale du Parc de l'Impératrice

Les 6. 19 €

Les 9. 25 €

Les 12. 30 €

.....

Sole petit bateau, (selon arrivage). 42 €

Homard bleu (selon arrivage). 49 €

Tomahawk pour 2. 89 €

.....

Crêpes Suzette pour 2. 35 €

Menu Louveteaux 15 €

Steak de bœuf

Filet de poisson

Accompagnement au choix



Palette de glaces ou sorbets de la maison "Véron" artisan glacier local

Crêpe au sucre

Caramel chocolat