

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 beures)

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 €
--	------

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 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>	

Entrée du moment (voir ardoise) 15 €

Oeuf à 64°C façon chablisienne, plat de côte fumé, lentin du chêne 15 €

Mi-cuit de saumon, riz frit et condiment coco-cajou-coriandre 20 €

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

Pressé de queue de boeuf au foie gras, gelée de safran de la Baie de Somme 35 €

Planche de saumon fumé JC David et condiments 27 €

Planche de jambon de porc noir de Bigorre 26 €

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

PLATS

Effiloché de porc de Tubersent, écrasé de ratte du Touquet, jus court aux épices douces	23 €
Mi-cuit de saumon, riz frit et condiment coco-cajou-coriandre (salade de concombre, dulse et soja)	35 €
Entrecôte de veau, sauce grenobloise, pommes dauphines	37 €
Casarecce aux truffes d'automne, jambon blanc truffé (fenouil croquant aigre)	35 €
Persillé de Black Angus, béarnaise	55 €
Suggestion du moment (voir ardoise)	25 €
Sole poêlée	69 €
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>	Prix au cours

*A commander 24h avant minimum



DESSERTS

Par Morgane FONTAINE

Sélection de fromages de notre affineur Philippe Olivier	18 €
Chocolat cacahuètes	16 €
Pomme granny vanille	16 €
Feuilleté chocolat poire gingembre	18 €
Mangue passion chou-fleur	18 €
Meringue agrumes	13 €
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 : 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 à 64°C façon chablisienne, plat de côte fumé, lentin du chêne
VDF Somme, «La cour de Bérénice» (+ 7,60 €)

Entrée du moment

Demandez conseil à notre équipe...

PLATS

Effiloché de porc de Tubersent, écrasé de ratte du Touquet, jus court aux épices douces
AOP Côtes du Rhône, «Belleruche» (+ 7,70 €)

Suggestion du moment

Demandez conseil à notre équipe...

Casarecce à la crème de truffe, jambon blanc truffé (Suppl. 10 €)
(fenouil croquant aigre)
AOC Bourgogne «Vezelay» (+ 7,80 €) / AOC Bordeaux, «XX» (+ 12 €)

DESSERTS

Fromage du jour de la maison Philippe Olivier
AOC Pauillac, «B. Nathaniel 2018» (+ 12 €)

Meringue agrumes

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

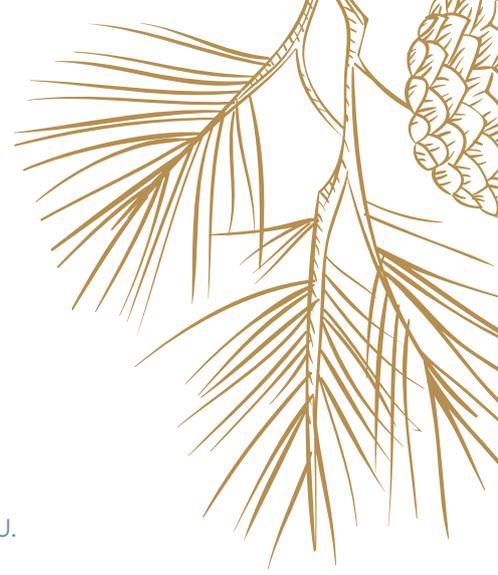
2 sorbets de notre artisan glacier

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

Parfums glaces : café, chocolat, vanille

Parfums sorbets : passion, kalamansi

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



MENU CRÉATION 55 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT ACCORD METS & VINS (AU VERRE)

ENTRÉES

Oeuf à 64°C façon chablisienne, plat de côte fumé, lentin du chêne
VDF Somme, «La cour de Bérénice» (+ 7,60 €)

Duo, huîtres de David Hervé (X 2), et saumon fumé JC David
AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €)

Mi-cuit de saumon, riz frit et condiment coco-cajou-coriandre
AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+6,90 €) / AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 7,80 €)

PLATS

Entrecôte de veau, sauce grenobloise, pommes dauphines
AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €) / AOP Côte du Rhône, «Belleruche» (+ 7,70 €)

Casarecce à la crème de truffe, jambon blanc truffé, copeaux de truffe
(fenouil croquant aigre)
AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 7,80 €) / AOC Pauillac, «Baron Nathaniel» 2018 (+ 12 €)

Mi-cuit de saumon, riz frit et condiment coco-cajou-coriandre
(salade de concombre, dusle et soja)
AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+6,90 €) / AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 7,80 €)

Fromage avant dessert
(suppl. 10 €)

DESSERTS

Sélection de fromages de la maison Philippe Olivier
AOC Pauillac, «Baron Nathaniel» 2018 (+ 12 €)

Chocolat cacahuètes
Coupe de Champagne A & C Toullec (+ 15,50 €) / IGP Côtes de Provence, «La Martinette» (+ 8,90 €)

Pomme granny vanille
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 : passion, kalamansi

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

MENU TRADITION 85 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT ACCORD METS & VINS (AU VERRE)

ENTRÉES

Pressé de queue de boeuf au foie gras, gelée de safran de la Baie de Somme

AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+6,90 €) / AOP Côte du Rhône, «Belleruche» (+ 7,70 €)

Mi-cuit de saumon, riz frit et condiment coco-cajou-coriandre

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

Les 6 huîtres de David HERVÉ et ses condiments

(Chaque huître supplémentaire 4 €)

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

PLATS

Persillé de Black Angus, béarnaise

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

Homard bleu gratiné, citron vert, lard (pour 2)

VDF Somme «La Cour de Bérénice» (+ 7,60 €) / AOC Bourgogne ROUGE

Côte de boeuf (pour 2)

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

Sole poêlée (suppl. 15 €)

AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €) / AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 7,80 €)

Fromage avant dessert

(suppl. 10 €)

DESSERTS

Sélection de fromages de la maison Philippe Olivier

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

Feuilleté chocolat poire gingembre

Coupe de Champagne A & C Toullec (+ 15,50 €) / IGP Côtes de Provence, «La Martinette» (+ 8,90 €)

Mangue passion chou-fleur

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

Crêpes Suzette pour 2 (supplément 10 €/personne)

Coupe de Champagne A & C Toullec (+ 15,50 €)

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





MENU DÉGUSTATION 150 €

MENU POUR TOUS LES CONVIVES DE LA TABLE

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, casarecce à la truffe

DESSERT (au choix)

1 boule de glace ou glace à l'eau ou Crêpe au sucre

+

1 sirop à l'eau ou diabolo
(Soda ou jus de fruits + 2 €)





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