



LE LOUP DE MER



TERRE

Verrine de quinoa,
Avocat, en émulsion de chorizo

Ravioles maison de joue de bœuf confite et parmesan

Carpaccio de filet de bœuf fumé maison

ENTREES

22 €



MER

Verrine d'asperge, saumon mariné, œuf façon Bénédicte

Ravioles maison de langoustine, bisque de crustacés

Carpaccio de daurade à l'huile mandarine et citron,
croquant pomme salicorne



TERRE

Filet mignon de veau de lait rôti, carbonara de céleri

Pavé de bœuf grillé, sauce bordelaise au salpicon
de pieds de veau, échalotes confites

Navarin d'agneau, petits légumes de printemps

PLATS

34 €



MER

Filet d'espadon cuit rosé, julienne de papaye verte
et carotte, sauce thaï

Pavé de loup grillé sur la peau,
écrasé de pomme de terre et crème au cresson

Navarin de la mer aux légumes de saison en cocotte

SPECIALITES



Loup en croûte de sel *

44 €/pers.



Côté de bœuf (900gr) *

38 €/pers.

* plat pour 2 personnes minimum

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

SUGGESTIONS DU MARCHÉ

DESSERTS

15 €

La fraise : fraises marinées au sirop à l'huile d'olive, crumble, sorbet fraise

L'abricot : abricot rôti, sablé breton, praliné de courge, sorbet abricot

Le citron : pâte sucrée, confit de citron, sorbet citron

Le chocolat : mousse et crémeux chocolat noir, biscuit sans farine, glace chocolat