



LE LOUP DE MER



TERRE

ENTREES

22 €



MER

Verrine de quinoa bio,
poivrons rouges confits et maki de courgettes

Verrine de crustacés et avocats,
mayonnaise maison aux agrumes

Ravioles maison de cèpes aux noix et pignons de pin

Ravioles maison de langoustines, bisque de crustacé

Marbré de volaille aux légumes de printemps

Marbré de bouillabaisse, émulsion de rouille



TERRE

PLATS

34 €



MER

Filet de volaille en écailles de pommes de terre

Filet de daurade en écailles de courgettes violon

Wok de canard,
chop suey de légumes croquants en panier

Wok de gambas,
cébettes, gingembre, coriandre et sésame

Tournedos de filet de bœuf Simmental Rossini,
pommes sautées

Tournedos de thon Albacore grillé aux épices,
légumes de saison

SPECIALITES

Loup en croûte de sel * 44 €/pers.

Bouillabaisse** 68 €/pers.



Bourride 35 €

Huîtres Gillardeau ou Tarbouriech 18€ les 6 - 36 € les 12

Langouste**/18€ ou Homard/15€ les 100 gr.

Côté de bœuf (900gr) * 38 €/pers.



Carré d'agneau aux parfums de Provence 35 €

Côte de veau épaisse aux morilles 40 €

* plat pour 2 personnes minimum

** plat pour 2 personnes minimum, à commander 24h à l'avance

RETOUR DU MARCHÉ 34€

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) 12 €

* Il est préférable de commander les desserts en début de repas

DESSERTS

15 €

Pain perdu aux figues rôties caramélisées, sorbet au fromage de chèvre, sirop épice

Gariguettes marinées et olives taggiasche, crumble et sorbet au fromage blanc, sirop de lavande

Duo de pêches cuites et crues, glace verveine, madeleine citron verveine

Pastilla chocolat et banane, coulis passion gingembre

Tuile dentelle aux fruits rouges et coulis de framboise

NOS VIANDES SONT D'ORIGINE DE L'UNION EUROPEENNE
LA LISTE COMPLETE DES ALLERGENES EST A VOTRE DISPOSITION