



LE LOUP DE MER



TERRE

ENTREES

22 €



MER

Verrine de cèpes et asperges,  
œuf poché et sabayon de cèpes

Verrine d'araignée de mer, avocat,  
poivrons confits, quinoa et tobiko wasabi

Ravioles maison de bœuf confit et parmesan

Ravioles maison de langoustines, bisque de crustacé

Marbré de volaille aux petits légumes de printemps

Marbré de bouillabaisse, émulsion de rouille



TERRE

PLATS

34 €



MER

Filet de canette rôti et glacé aux épices

Filet de saint-pierre rôti,  
triptyque de tomate, coriandre et cébette

Joue de veau confite, petits légumes de saison

Joue de lotte confite, petits légumes de saison

Filet de bœuf grillé, pommes sautées, sauce béarnaise

Filet de rouget barbet,  
spaghetti de courgettes et basilic

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 €

\* 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 €

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

Dacquoise coco, crémeux passion, ananas rôti, sorbet passion

Pastilla chocolat et banane, coulis passion gingembre

Millefeuille craquant aux fruits rouges, crémeux orange

Plaisir intense chocolat et framboise (sans gluten)

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