



## LES ENTRÉES

### TERRE 23 €

Tartare de boeuf à l'italienne,  
tartufata, pomme paille

Tatin d'échalotes au foie gras, réduction au Porto

Ravioles de brousse, bouillon de légumes à la noix

### MER 23 €

Carpaccio de daurade sauce aigre-douce  
et piment d'Espelette

Pissaladière de sardines à la réglisse

Ravioles de langoustines, bisque crémeuse et légère

## LES PLATS

### TERRE 36 €

Tournedos de bœuf "Boston",  
écrasé de pomme de terre aux olives et cébettes

Filet de volaille aux morilles,  
déclinaison autour de la patate douce

Gnocchi sauce au choix : gorgonzola parmesan  
ou Putanesca (olive, tomate cerise, anchois, câpres)

### MER 36 €

Tournedos d'ombrine grillé, caviar d'aubergines  
brûlées au feu de bois, beurre monté au citron

Filets de rougets barbets farcis de tapenade verte,  
ratatouille, jus d'arêtes

Filet de St Pierre, purée de céleri,  
fenouil rôti, sauce vierge

Retour du marché 36 €

✓ Cocotte de légumes frais de saison 24 €

### SPÉCIALITÉS

Huitres Fines de Claires IGP 18 € les 6 - 36 € les 12

#### Spécialités à commander 24h à l'avance

Escalope de foie gras de canard poêlé  
aux fruits de saison rôtis 28 €

Lasagnes de homard aux pointes d'asperges 48 € / pers  
Pour 2 personnes

#### Spécialités pour 2 personnes

Loup en croûte de sel 45 € / pers

Côte de bœuf 900g 42 € / pers

### MENUS

Juste bien : entrée + plat 56 € plat + dessert 49 €

Encore mieux : entrée + plat + dessert 62 €

Petit Loup (enfants de moins de 12 ans) :  
plat + dessert + sirop 18 €

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

## LES DESSERTS

16 €

Finger Bueno maison : praliné croustillant et ganache noisette

Tuile au citron, feuille de brick, crémeux et sorbet citron

Sélection de fromages

Baba aux fraises

Éclair aux framboises

Dessert du jour