



LE LOUP DE MER



TERRE

ENTREES

22 €



MER

Ravioles de betterave et confit de canard en bouillon Apicius

Carpaccio de bœuf fumé au bois d'olivier,  
Salade et coulis de roquette à l'huile citrino

Gaspacho de melon, verveine et brousse,  
Chips de jambon cru, tuile dentelle au parmesan

Ravioles de langoustines, bisque crémeuse et légère

Carpaccio de poulpe et son crumble à l'encre de seiche

Tartare d'espadon, vinaigrette exotique, gelée de rhum flambé



TERRE

PLATS

34 €



MER

Filet de bœuf, palet de pomme de terre, poêlée de champignons  
flambée au cognac, sauce meurette

Suprême de volaille rôti, jus de cuisson à l'estragon,  
petits pois, fèves et carottes

Epaule d'agneau confite 6h, caviar de courgette menthe et citron vert,  
ail, échalotes confites, jus de cuisson

Filet de Saint-Pierre, tomates provençales, coulis de cresson

Queue de lotte en feuille de Nori au Vadouvan,  
Mosaïque de légumes

Pavé de cabillaud en croute de pavot et sésame,  
Quinoa gourmand, jus de viande



Cocotte de légumes façon barigoule

SPECIALITES

Foie gras poêlé aux fruits de saison rôtis	27 €
Loup en croûte de sel *	44 €/pers.
Côte de bœuf (900gr) *	38 €/pers.
Lasagnes de homard aux pointes d'asperges *	44 €/pers.
Huitres Gillardeau	18 € les 6 – 36 € les 12

\* plat pour 2 personnes minimum

Toutes les spécialités sont à commander 24h à l'avance

MENUS

<b>Juste bien</b> (entrée + plat ou plat + dessert*)	49 €
<b>Encore mieux</b> (entrée + plat + dessert*)	60 €
<b>Petit Loup</b> (enfants de moins de 12 ans) (plat + dessert + sirop)	18 €

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

DESSERTS

15 €

Assiette de chèvre frais du Var

Baba au rhum, ganache montée vanille, gelée à la menthe

Biscuit moelleux citron, fraises compotées à l'huile d'olive, fraises fraîches

Tout chocolat : sablé cacao, crémeux chocolat noir, caramel au beurre salé, sauce chocolat

Abricot rôti, thym citron