



LE LOUP DE MER



TERRE

ENTREES

22 €



MER

Verrine de cèpes frais, autour de l'œuf « parfait », roquette, pignons et espuma de cèpes

Pot gourmand de chair de crabe et mousse d'avocat, œuf mollet et poutargue

Carpaccio de bœuf fumé maison au bois d'olivier

Carpaccio de lotte safranée, roquette, légumes croquants et œuf de caille

Ravioles d'œuf minute, champignons et truffes d'été

Ravioles de langoustines, jus de langoustine crémé à l'estragon



TERRE

PLATS

34 €



MER

Piccatta de veau alla Saltimbocca

Effeillé de cabillaud, tomates, courgettes et aubergines, jus de cuisson

Carré d'agneau rôti en croûte d'aromates, jus d'agneau au thym et ail confit

Gigot de mer (lotte), cuit au four, citron, soja et ciboulette

Tournedos de filet de bœuf grillé, poêlée de champignons, sauce porto

Tournedos de thon Albacore grillé rosé, julienne de légumes frais, huile citrino

SPECIALITES

Loup en croûte d'argile ou de sel 39 € / pers.  
(Plat pour 2 personnes minimum)

Loup en aïoli 34 €



Bouillabaisse\*\* 55 € / pers.  
(Plat pour 2 personnes minimum)

Le plateau de fruits de mer classique 36 €

Le plateau de fruits de mer gourmand 58 €

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



Côte de bœuf (900gr) 38 € / pers.  
(Plat pour 2 personnes minimum)

\*\* à commander 24h à l'avance

RETOUR DU MARCHÉ 34€

Risotto d'encornet en persillade

MENUS

Juste bien

(entrée + plat ou plat + dessert\*) 45 €

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 €

Parfait glacé noix et figues

Macaron aux framboises et vanille, et son sorbet

Tarte au citron revisitée

Sablé pêche, mousse verveine et son sorbet pêche

Croustillant chocolat blanc, mûre, cassis et son sorbet

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