



## LES ENTRÉES

### TERRE 23 €

Tartare de boeuf à l'italienne,  
tartufata, salade de jeunes pousses

Tatin d'échalotes au foie gras

Raviole de brousse, salade de jeunes pousses

### MER 23 €

Marinade de maquereau,  
fenouil et concombre en pickles, gaspacho vert

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

Poêlée d'asperges, fondue d'épinards,  
oeuf parfait, lard de Colonata

### MER 36 €

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

Filets de rouget barbet farcis de tapenade verte,  
jus d'arêtes

Poêlée de noix de Saint-Jacques,  
artichauts sautés à cru et balsamique blanc

---

Retour du marché 36 €

✓ Cocotte de légumes frais de saison 28 €

### 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 €

#### 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

Crèmeux au lait d'amande, gelée passion, ananas caramélisé

Baba aux fraises

Éclair aux framboises

Dessert du jour