



LE LOUP DE MER



TERRE

Tarte fine de légumes de saison

Fagot d'asperges vertes rôties au lard de Colonata,
baies roses et graines d'anis

Vitello tonnato



TERRE

T-Bone de veau, carottes des sables confites au cumin,
sauce choron

Pavé de bœuf grillé, pommes grenailles confites à la moelle
et au thym, jus de bœuf au pesto

Magret de canard grillé aux épices,
fondue de fruits de saison

ENTREES

22 €



MER

Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux 2 courgettes,
chutney de litchi et noix de cajou

Ravioles maison de langoustine, bisque de crustacés

Carpaccio de loup fumé maison au bois d'olivier,
blinis de maïs, raifort

PLATS

34 €



MER

Turbotin grillé, gnocchis basilic, jus de volaille corsé

Dos de loup rôti, marmelade de légumes, jus persillé

Filets de rouget désarêtés, salsifis à la ciboulette
et chips de chorizo ibérique



Déclinaison de légumes à la paysanne

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) 18 €

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

Fromage de chèvre du Var 12 €

RETOUR DU MARCHÉ

SPECIALITES



Loup en croûte de sel * 44 €/pers.



Côté de bœuf (900gr) * 38 €/pers.

* plat pour 2 personnes minimum

DESSERTS

15 €

Fraise sésame : meringue sésame, compoté de fraises, sauge cassis

Citron pignon : crèmeux citron, confit de citron brûlé, crumble aux pignons, sorbet citron, huile d'olive



Chocolat noisette : crèmeux chocolat noir, pain de Gènes noisette, praliné noisette, glace noisette