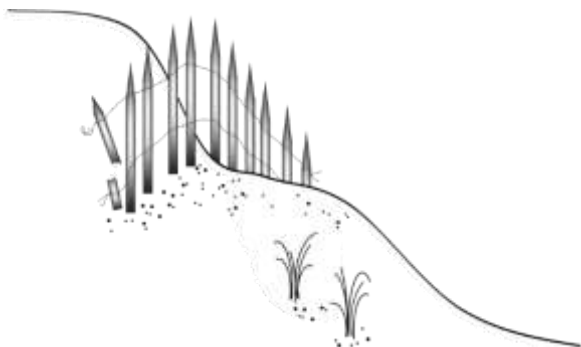


D U N E

Toutes nos cuissons sont réalisées au four à braïse afin d'apporter cette saveur fumée si particulière.

Notre carte évolue régulièrement au rythme de nos envies.

Pièces de viandes et poissons entiers à découvrir selon les arrivages et saisons.



Les entrées :

- *Le chèvre.* 13,50 €

Chèvre frais, tapenade et artichaud.

- *Les gambas.* 15,00 €

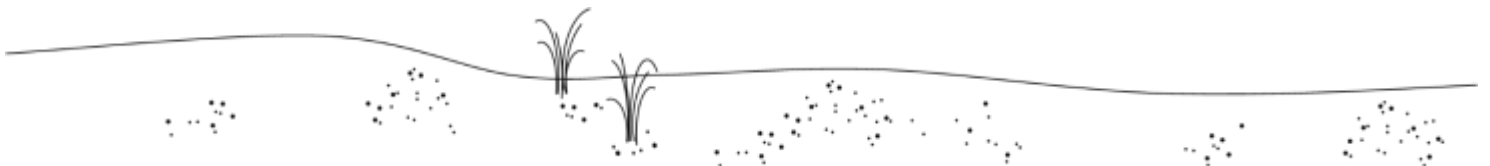
Braisées, fondu de poireaux et crémeux de homard.

- *Le Black burger.* 16,50 €

Tataki de saumon, pain noir à l'encre de seiche et mayonnaise Thai.

- *Le carpaccio façon Rossini.* 20,50 €

Faux filet de bœuf (UE) maturé puis fumé, truffe marinée et copeaux de foie gras maison.



Les plats :

- **Le poulet.** **17,50 €**

Le suprême, classe A, par Gaétan Brault, origine France, crème à l'ail des ours.

- **La lotte.** **22,50 €**

Grillée à la braïse, linguïne et sauce moules de bouchot.

- **Le canard.** **26,00 €**

Magret Français en brochette, mariné aux épices Cajun et crème de maïs.

- **Le Thon.** **26,50 €**

Cru en tartare façon asiatique et riz sauté.

- **Le bœuf.** **32,00 €**

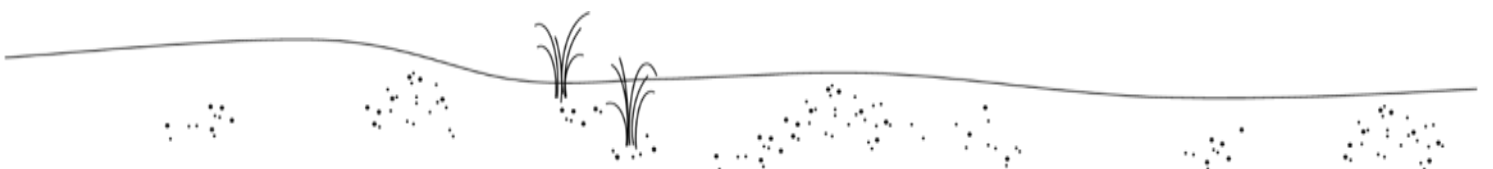
Le Chuck flap, origine France, croisé race à viande française et wagyu, grillé à la braïse.

- **Plat enfant.** **12,50 €**

Viande et/ou poisson, selon les saisons, jusque 12 ans.

- **Plat végétarien.** **18,50 €**

Sur demande, créé minute selon les envies de la cheffe.



- *Le fromage.*

11,50 €

Trilogie de fromage sélectionnés, beurre d'Isigny.

Les desserts :

- *La création glacière.*

13,50 €

Soupe de fruits rouges, glace citron basilic, glace coco et biscuit pistache chocolat.

- *Le citron.*

12,50 €

Façon tarte au citron déstructurée, crumble de noisette.

- *Le cookie.*

11,00 €

Cookie chocolat amandes, sauce caramel et café, boule de glace au fromage blanc.

