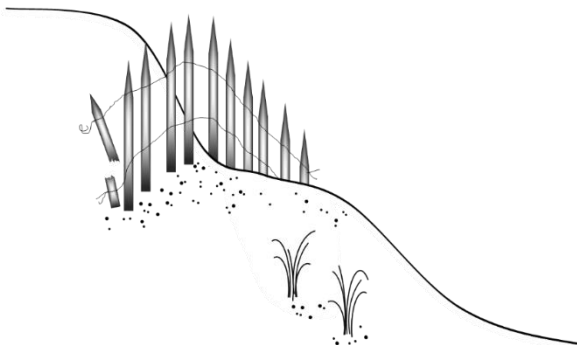


D U N E

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 :

- *L'œuf.* **10,50 €**

Œuf cocotte, champignon, crème à la truffe, mouillette jambon blanc à la truffe et beurre demi sel.

- *L'os à moelle (UE).* **11,50 €**

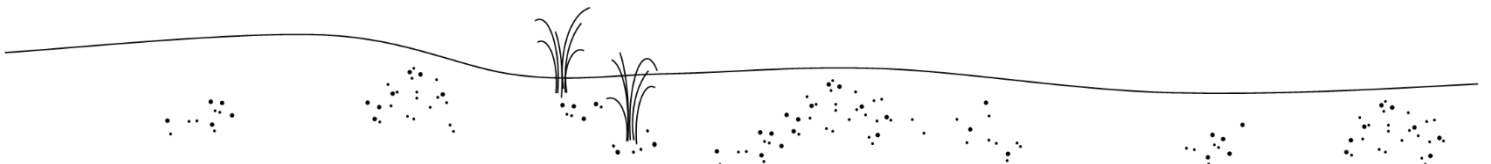
En gouttière, grillé à la braïse et toast façon garlic bread.

- *Les couteaux.* **11,50 €**

Grillés à la braïse en persillade.

- *Le carpaccio.* **13,50 €**

Pointe d'aiguillette de rumsteak séchée puis fumée, parmesan, basilic roquette et pignon de pain.



Les plats :

- *Le saumon.* 19,50 €

Pavé de saumon en croute de pesto rouge et crème de basilic.

- *Le porc (ESP).* 24,50 €

Secreto de porc Iberique grillé à la braïse et mélange trappeur.

- *La lotte.* 26,50 €

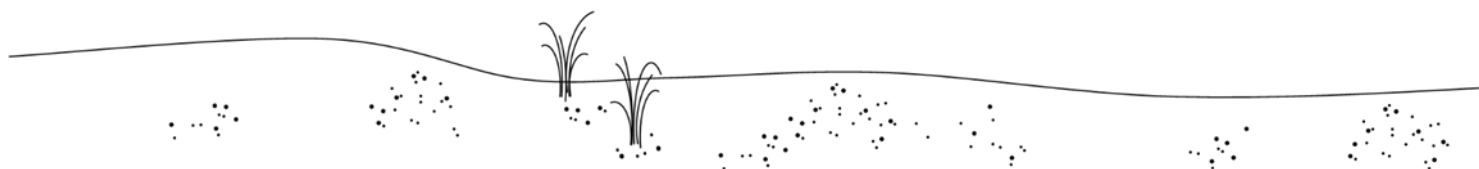
Cuite sur l'os, crème de chorizo.

- *Le bœuf (FR).* 28,50 €

Le filet, sauce forestière.

- *Plat enfant.* 12,50 €

Jusque 12 ans.



- Duo de fromage. 9,00 €

Les desserts :

- Crème brûlée. 8,00 €

A la vanille de Madagascar.

- La tartelette. 8,50 €

Tarte fine aux pommes, cannelle et glace pomme verte.

- Le chocolat. 9,50 €

Brownie aux noix, crème anglaise à la pistache.

