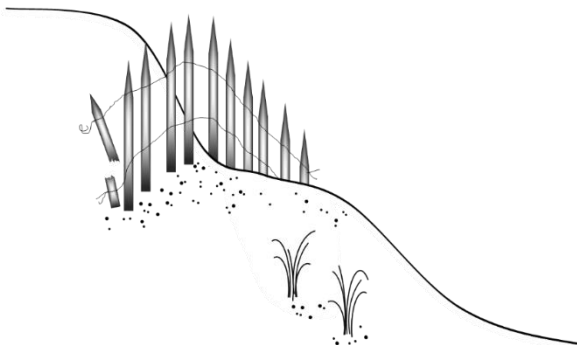


D U N E

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.* 8,50 €

Façon nougat, aux graines et salade.

- *Les couteaux.* 11,00 €

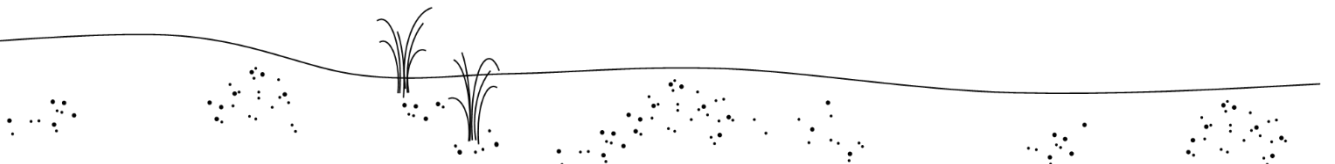
Ouverts à la braïse, pesto de fane de carotte.

- *Les huîtres.* 12,50 €

Par 6, huîtres d'Isigny sur Mer, N°3, perle de Yuzu.

- *Le bœuf (FR).* 13,50 €

Carpaccio de faux filet fumé, parmesans reggiano de vache rouge et huile d'olive extra vierge.



Les plats :

- *La dorade sébaste (sauvage).* *19,50 €*

Le filet, crème citron et ciboulette et riz pilaf.

- *Le canard (FR).* *23,50 €*

La cuisse, sauce cacahuète et écrasé de patate douce.

- *Le bœuf (ARG).* *26,50 €*

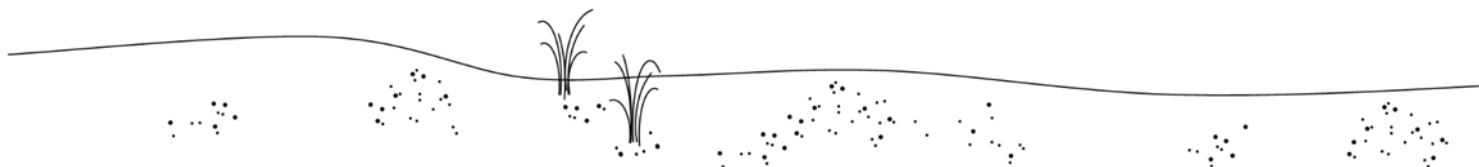
Faux-Filet, frites maison au gras de bœuf, sel Soledad.

- *Le thon.* *26,50 €*

Mi-cuit, caramel de sésame et polenta.

- *Plat enfant.* *12,50 €*

Dos d'églefin pané maison ou filet de poulet (UE) pané aux cornflakes, jusque 12 ans.



- *Le fromage.* 10,50 €

Duo de fromage sélectionnés et confit de figues aux raisins.

Les desserts :

- *La panacotta.* 7,50 €

A la fraise gariguette française.

- *La tarte.* 8,50 €

Tarte du moment, fait maison.

- *Le brownie.* 9,50 €

Aux noix de pécan caramélisées, servit tiède, crème anglaise maison.

