



L'OCÉAN



De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise...

Guy de Maupassant

Ouvert tous les jours de 19h30 à 21h30
Prix en euros – taxes et service compris

Entrées froides



Huître Ostra Regal

Pochée, guacamole citronnelle,
Sorbet pomme vodka citron

-24-

Dorade royale

En tartare
Consommé dashi
Sorbet agrume

-24-

Foie gras de Canard

Pressé, oignon, anguille fumée
Pomme caramélisée au porto

-25-



Plats Détox possibles sans lactose et sans gluten

Entrées chaudes



Langoustine

Carotte mangue papaye
Sauce pimentée

-28-

Saint-Jacques

En carpaccio, crémeux chou-fleur
Vinaigrette fruit de la passion
Caviar de Pétrossian

-28-

Le Végétarien



Riz Carnaroli

Comme un risotto, légumes de saison
Légumes de nos maraichers

-26-

Les Poissons



Bar de ligne

Rôti, déclinaison d'artichaut
Crème de poutargue

-42-

Turbot

Rôti, mousseline de potimarron et citron
Condiments

-44-



Retour de criée

Poisson du jour grillé
Déclinaison de cèpes
Sabayon

-40-



Plats Détox possibles sans lactose et sans gluten

Les Viandes



Agneau fermier du Quercy

Confit, pomme de terre grenaille
Champignon sauvage
Jus au thym

-38-

Foie gras de canard truffé

Poché et poêlé façon pot-au-feu

-40-

Pigeon

Rôti, millefeuille de céleri rave
Cécina de Léon, truffe
Sauce poulette

-42-

Les Fromages



Plateau de fromages

De notre région

Sélection de 3 fromages

De chez

« Benat » Artisan Fromager Affineur de Saint-Jean-de-Luz

-15-

Créations sucrées

Par Mathieu Bernard



(A commander en début de repas)

Figue

Confit et figue fraîche, biscuit pain d'épice
Mousse figue, sorbet yaourt de brebis

-15-

Chocolat sarrasin

Sablé sarrasin, mousse Manjari
Opaline cacao, chantilly sarrasin
Glace sarrasin

-15-

Kivi mangue matcha

Gelée kiwi, opaline caramel
Pain de gène & glace thé matcha
Espuma kiwi
Capsule de mangue épicée

-15-

Café passion

Croustillant shortbread
Crème brûlée café
Ganache montée café
Parfait glacé fruits de la passion

-15-

*Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats
est à votre disposition sur simple demande*

Prix en euros – taxes et service compris

Les Menus Dégustation



Sélection élaborée par notre chef Alexandre SOULIER



Découverte

2 entrées

-

1 plat

-

1 dessert

-80-



Création

2 entrées

-

1 poisson

-

1 viande

-

2 desserts

-105-

Les menus proposés sont servis pour l'ensemble de la table