



L'OCÉAN



CHEF CHRISTOPHE GROSJEAN



Ouvert tous les jours de 19h30 à 21h30

Prix en euros – taxes et service compris

Les Entrées froides



Huîtres Gillardeau

Marennes-Oléron

Encapsulées dans leur eau, cresson,
Huîtres végétales, pain de seigle

-24-

Foie gras de Canard

Landes

Mi- cuit, tomate Raff fumée, estragon, betterave
Pain au levain

-25-

Langoustine

Bretagne

En carpaccio, vinaigrette yuzu
En cannelloni de légume, wasabi
Croustillante, émulsion gingembre

-38-

Les Entrées chaudes



Ormeau

Bretagne

Façon meunière, raviole de pomme de terre, salicorne
Jus acidulé à la tomate séchée

-38-



Chipiron

Golfe de Gascogne

Calamar déstructuré, risotto de pomme de terre,
Émulsion de beurre d'algues Bordier

-26-



Asperge

Landes

Déclinaison, celtuce, sarrasin
vinaigrette à la truffe noire

-27-

Les Poissons



Rouget

Golfe de Gascogne

Farci de basilic, artichaut poivrade en barigoule
Fleur de courgette croustillante
Bisque safranée

-38-

Turbot

Côte Atlantique

Rôti sur os, asperge blanche, jambon ibérique, trompette noire
Sabayon au thym citronné

-42-



Retour de criée

Côte basque

Poisson du jour grillé, caviar d'aubergine fumée, courgette
Jus de volaille au soja

-39-

Les Viandes



Lapin

Pays basque

Râble rôti à la sauge, épaule braisée en raviole, fève
Jus de déglacage à la moutarde

-35 –

Agneau de lait

Pyrénées

Filet rôti, épaule confite, racine glacée, aillet,
Maïs grand roux
Piment d'Espelette

-36-

Caille

Landes

Farcie aux abatis, pomme grenaille, petits pois, morille
Jus de la presse

-37-

Les Fromages



Ossau-Iraty

Pyrénées

Lait des Estives, pomme-coing
Pain au levain

-15-

Plateau de fromages

De notre région

Sélection de fromages

-15-

Les Desserts



(A commander en début de repas)

Fruit de la passion

Caraiïbes

Espuma, ganache au chocolat noir Manjari
Sorbet cacao

-15-

Chocolat & Truffe

Madagascar

Chocolat noir, coing, poire
Glace vanille & truffe

-19-

Framboise

Aquitaine

Tarte déstructurée, « guimauve » à l'hibiscus, crumble citron vert
Sorbet framboise & hibiscus

-15-

Fraise

Aquitaine

En déclinaison, rhubarbe confite, sablé breton
Sorbet fraise & rhubarbe

-15-



Plats Détox possibles sans lactose et sans gluten

*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 Christophe Grosjean



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