



L'OCÉAN



CHEF CHRISTOPHE GROSJEAN



Ouvert tous les jours de 19h30 à 21h30

Prix en euros – taxes et service compris

Les Entrées froides



Huîtres Ostra Regal

Saint Malo

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

-24-

Foie gras de Canard

Landes

Mi- cuit, chutney d'abricot, vanille, verveine, amande
brioche

-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

A l'unilatéral, 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 cromesqui, fève
Jus de déglacage à la moutarde

-35-

Boeuf

Galice

Faux filet maturé, cannelloni « bordelais », moelle, cecina

-39-

Caille « Duplantier »

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)

Cerise

Tarn & Garonne

Pochée, vin Maydie, crumble cacao, espuma griotte & brebis
Glace à la « Kriek »

-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

Ferme Etchelecu - Pays basque

Façon vacherin, écume kalamansi, croustillant amande
Sorbet fraise

-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

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