



# 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

*Saint Malo*

Pochée, guacamole citronnelle,  
Sorbet pomme vodka citron

-24-

### Foie gras de Canard

*Landes*

Pressé, oignon, anguille fumée  
Pomme caramélisée au porto

-28-



### Esquisse de Légumes

Légumes de nos maraîchers sublimés  
Vinaigrette yuzu

-20-



*Plats Détox possibles sans lactose et sans gluten*

## Entrées chaudes



### Langoustine

*Bretagne*

Carotte mangue papaye  
Sauce pimentée

-28-

### Pied de cochon et écrevisse

*France*

Chaud-froid et en croustilles,  
Émulsion d'écrevisse

-24-

## Le Végétarien



### Riz Carnaroli

*France*

Comme un risotto, légumes de saison  
Légumes de nos maraichers

-26-

## Les Poissons



### Homard

*De nos côtes*

Rôti, tomates en déclinaison  
Cappelletti de tapenade

-45-

### Bar de ligne

*De nos côtes*

Rôti, déclinaison d'artichaut  
Crème de poutargue

-42-



### Retour de criée

*Côte basque*

Poisson du jour grillé  
Fleur et pesto de courgette

-40-



*Plats Détox possibles sans lactose et sans gluten*

## Les Viandes



### Agneau de lait

*Pyrénées*

Confit, pomme de terre grenaille, morilles  
Jus au thym

-38-

### Ris de Veau

*Pays Basque*

En croûte de Petit Epeautre,  
Mousseline carotte gingembre  
Jus de veau

-42-

### Pigeon

*Pays Basque*

Rôti et fumé au foin,  
Fèves, asperge et petits pois  
Consommé de pigeon

-40-

## 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)

## L'abricot

*France*

Crèmeux amande, orgeat  
Emulsion et marmelade abricot

-15-

## Chocolat Cerise

*France*

Ganache chocolat noir infusé réglisse  
Cerise pochée  
Chocolat blanc et cerise confit  
Sorbet Amarena

-15-

## Fraise des bois

*France*

Tuile croustillante fraise  
Biscuit moelleux, chantilly huile d'olive  
Ecume fraise  
Sorbet fraise champagne rosé

-15-

## Chocolat Framboise

*Madagascar*

Biscuit moelleux chocolat  
Crèmeux Manjari framboise, opaline pate de cacao  
Gelée montée framboise  
Sorbet framboise

-15-

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

## 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